


EX LIBRIS
Dr. Georg Freund.

1

1669

Manuscript.

Kochbuch.

Auf der ersten Seite in alter Schrift:
1669.

Französische, Italienische u. deutsche Recepte.

fol. [illegible] [illegible] [illegible] Leber mit [illegible]. 1.

1669

1669

Pour faire toutes sortes de Confitures liquides

1

Pour confir des Abbricots qui soient bien iaunes

On prend des Abbricots qui soient bien iaunes pas tout a fait meures mais encore un peu durs, Il les faut aussi choisir quelles soient sans tache et ne pas marquées de rouge mais les plus iaunes et les plus egales de couleur qui se peuissent rencontrer et puis prenner les un á un et les essuyer tout doucement avec un linge bien net, puis en oster bien les morceaux de queüe qui pourroit estre restés en les cueillant puis les peser et prenner pour deux livres de fruict, 2 livres de sucre du meilleur qui sappelle sucre de pain estant ny rassé ny pilé mais seulement mis en pieces et en differents morceaux à scavoir grands et petits comme ils se rencontrent en les rompant, Pour chaque livre de sucre il faut prendre la pesanteur dune livre deau et mettre le sucre et leau dans le poillon ensemble et quand le sucre commence á fondre on prend un blanc doeuf

quon a premierement bien battu et on le met aussy dans
le poislon lequel sert pour clarifier le sucre quil
faut bien escumer ius qua ce quil soit bien clair, Il
faut que lescumoir soit dargent et quand il ne re,
stera plus descume et que le sucre soit bien clair
et quil commence à sespaissir quon voit quen tirant
la cuillere il en tombe a gouttes espaisses et alors
on y met incontinant les abbricots, Il faut prendre
garde que le feu qui est dessous le poislon soit assez
grand car autrement quand les abbricots sont cuites
á petit feu elles noircissent ou brunissent, Il faut
aussi prendre garde quil ny ait pas plus de feu á
lun costé qua lautre mais quil soit bien egal tout
á lentour affin quil bouille egalement de tous costés
sans cela il se brule facilement, Il faut aussy que
le poislon soit bien net en dedans et quil ny ait nulle
marque alors les confitures sont bien plus claires
et belles, Il les faut continuellement escumer mais
tout cela doucement affin que les fruicts ne se rompent
et quand il reste si peu descume quon ne la puisse
pas bien oster auec lescumoir sans fort toucher aux
fruicts alors il faut prendre une plume bien nette
qui ait esté bien lavée et reseichée auec laquelle on
pourra oster toute lescume qui reste et pour conserver
le fruict entier il le faut en bouillant fort peu remu,
er si ce nest quon craint que dun ou dautre costé il

se pourroit attacher au poisslon et bruler alors on
prend un écumoir bien net et on tatte tou doucement
au bord si rien ne s'attache comme aussy cy et la au fond
le plus doucement quil se peut affin de ne toucher pas
au fruict craignant quil ne se rompe Il vaut mieux
les confire estant iaunes ou encore verds auec la pelure
mais cela depend de la volonté de chacun car auec les pe
lures elles ont meilleur goust et mais pelées elles son bien
plus belles; Autrement si on les veut sans pelure ou
sans noyeaux alors il faut oster les pelures et les
noyeaux auant que les peser si on les veut faire sans
lesdites pelures il faut prendre garde que la balance
où on les pesent soit bien nette puis il les faut peler
le plus delicatement quil sera possible. Quand on
croit quelles sont bientost assez cuites alors on laisse
tomber sur une assiette une goute ou deux de syrope
et on le met a l'air puis on le touche auec la pointe
d'un couteau et s'il y demeure attaché et se tire comme
un gros filet alors le fruict est assez cuit puis on
prend des petites escuelles de verre bien lauées et
bien escurées quil ny reste aulle humidité et en y vou-
lant mettre les confitures il les faut passer deuant
le feu a ce que le dedans en sente la chaleur et mettrez
un linge mouillé en votre main sur lequel poserez le-
dit verre qui est pour empescher que le verre ne se casse
si fort [illegible] quand on y met le fruict lequel il faut re-
tirer du poisslon auec un écumoir affin quon en puisse
tirer le fruict sans gelée; Il faut tousiours laisser

le poisson sur le feu et les en tirer une aure le plus doucement quil se peut affin quelles ne se rompent en les retirant, Quand vous lauez dessus lecumoir il faut un peu battre ledit ecumoir sur lequel il est contre le poillon pour en faire bien degouter la gelée layant laissé un moment sur lecumoir tort vous les mettez dans le verre que vous tenez dans votre main et quand de cette facon vous y en aurez mis autant que vous desirez et tout le fruict estant retiré de cette sorte on laisse encore cuire la gelée metant a toutes les fois un peu sur une assiette quon fait raffroidir a lair et quon essaye auec le couteau pour voir si elle est ferme et quand elle se remontre telle quon la puisse quon les puis sent couper auec le couteau sans quils sy attache ny se retire par filet alors elle est assez cuite puis la faut verser du poillon dans un ou deux plats de terre qui seront fait pour cet effect, Estant versé la demi par fois il la faut remuer auec la cueillere, affin quil ne se puisse faire aucune peau dessus et que ces petites choses qui viennent au dessus en bouillant se rompent affin que la gelée soit bien unie et quand elle sera un peu raffroidie cest a dire que cette grande cha leur en soit passée sans quelle soit tout a fait tiede, alors on la prend auec une cueillere hors lesdits plats de terre et on les versent dessus une forme destamine qui est faite dun rond, dune boite a confitures et at, tachez sur une toile de soye blanche et que lon tient au dessus des terrines de verre ou lesdits abbricots sont

ne [illegible] que les abricots [illegible] soient tout enfoncés
[illegible] et de cette façon ne fait [illegible]
en gelée par cette dite [illegible] de sucre blanc [illegible]
[illegible] que les abricots ne soient couverts. Il les faut
[illegible] par cette [illegible] affin que la gelée ne soit [illegible]
et qu'il n'y reste aucune [illegible] petite [illegible] de sucre [illegible]
[illegible] les abricots [illegible]
[illegible] soit encore trop chaude et qu'elle ne [illegible]
[illegible] vous mettez [illegible]
[illegible] Il faut bien prendre garde que les
abricots soient bien couverts de la gelée autrement ils
Se [illegible] lorsque la [illegible]
[illegible] dans les [illegible] de verre [illegible]
[illegible] et [illegible] affin que la gelée [illegible]
également, car [illegible] se mettra refroidir [illegible]
[illegible] qui soit bien [illegible] faut les couvrir [illegible]
avant qu'elles ne soient [illegible] refroidies. Il [illegible]
[illegible] toute sorte de confitures [illegible]
[illegible] sur le [illegible] ne [illegible]
[illegible] qui soient pour les confitures [illegible]
[illegible] pour les [illegible]
[illegible] Il y a bien [illegible] qui [illegible]
abricots quand elles sont [illegible] ensemble
[illegible] en quelque [illegible] de sucre [illegible]
[illegible] dans les [illegible]

[illegible] [illegible] [illegible] qu'il [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
Il ne faut pas [illegible] [illegible] fruit [illegible] [illegible] fruict qu'on
[illegible] [illegible] [illegible] la poirée [illegible] [illegible] qu'on
[illegible] leur avantage car de cette sorte elles le [illegible]
bien mieux. Les abricots qui sont en [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] sont [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] que les autres qui sont [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] bien [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] et [illegible] [illegible]
[illegible] bien fraiche [illegible] [illegible] comment [illegible] et quand
elles sont [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] mais quelles soient encore [illegible] que fermes
comme un fruict qui est presque meur mais encore un
[illegible] [illegible] les confit et cela [illegible] [illegible]
la pesche sont bien meilleures par [illegible] [illegible]
[illegible] les confiture [illegible] [illegible] [illegible]

[illegible] ... abbricots ... [illegible]
[illegible]
[illegible] ... quelque malade ... [illegible]
[illegible] ... de terre ... [illegible]
Les abbricots ... [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] ... confitures ... [illegible]
[illegible] ... papier double

Pour confire des abbricots verts

Il les faut ... [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] ... la cendre ... [illegible]
[illegible] ... de l'eau ... [illegible]
on les ... tout ... froide et ... abbricots et on les retirent ... [illegible]
[illegible] ... une fois dans ... eau fraiche ... [illegible]
[illegible] ... auec de la ... ensuite de cela il les faut ... [illegible]

[illegible] [illegible] de la [illegible] [illegible] pas [illegible] [illegible]
a[illegible] vous les retirerez et les [illegible] [illegible]
et [illegible] qu'elles ne soient plus humides puis [illegible]
et les mettrez dans un plat de terre ou [illegible]
[illegible] dans lequel vous les ferez bouillir [illegible]
quelles bouillonnent [illegible] mais non pas [illegible] et
puis les retirerez et les mettrez en un [illegible] et quand
[illegible] sera bien [illegible] vous les remettrez dans de
l'eau fraiche et froide dans laquelle vous les laisserez
le temps d'un quart d'heure ensuite les remettrez dans
[illegible] un [illegible] et ferez bien [illegible]
cela estant fait il faut [illegible] [illegible] que vous
[illegible] mais cependant que vous aurez [illegible] de
abricots fait un [illegible] de [illegible] abricots [illegible]
pour faire le [illegible] [illegible] cuites [illegible]
[illegible] [illegible] de [illegible] par [illegible] fruict et ne [illegible]
[illegible] [illegible] mais le mettre [illegible] pour chaque livre
de sucre il faut prendre autant d'eau comme [illegible]
[illegible] [illegible] qu'il soit clarifié il le
faut [illegible] [illegible] [illegible] espais et que
[illegible] en retirant la cuillere [illegible]
[illegible] et quand elle sera cette [illegible] vous
pourrez mettre votre fruict et le ferez cuire à grand
feu de [illegible] que les abricots [illegible] et pour voir
s'ils sont assez cuits il en faut retirer une et quand
vous [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] comme [illegible]
[illegible] pour voir si [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] et [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] comme [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] cinquieme [illegible]
[illegible]
[illegible] ce que [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] plus pour
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] laquelle [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

Pour [illegible] des fruits qui [illegible]
[illegible]

Il faut prendre des fruits [illegible] de [illegible] et [illegible] dans la [illegible] il [illegible] le [illegible] il faut prendre [illegible] [illegible] faut [illegible] le [illegible] qui [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] il faut prendre [illegible] [illegible] [illegible] de [illegible] et du [illegible] [illegible] il faut prendre [illegible] [illegible] de [illegible] [illegible] de [illegible] ou de [illegible] dans [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] molle. [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] et [illegible] [illegible] ou [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] de [illegible] ou de [illegible] que [illegible]

Deux, on les ne peut assez essayer des [illegible]
[illegible] a la colle pour voir lorsqu'il sera a sa cuisson
En le mettant sur le feu on clarifie le sucre avec la
blanc d'un oeuf et apres qu'il sera bien escumé on le
cuit jusqu'a ce qu'il commence a se [illegible] et
que tirant la cuillere dudit sucre il en tombe de
grosses gouttes espaisses, lors on y met les [illegible]
que l'on tire de la mesme eau qu'elles ont
[illegible] et on observera toujours que le sucre
soit [illegible] et les garder qu'elles ne se [illegible] et
le [illegible] pour voir [illegible]
[illegible] un peu plus [illegible]
sur le feu il faut les tirer [illegible]
[illegible] pour [illegible]
en gelée comme des autres confitures [illegible]
les [illegible]
que [illegible] et abricots [illegible]
possible qu'ils ne se [illegible]
[illegible] la [illegible]
pour [illegible]
[illegible]
et se laisse couper [illegible]
[illegible] comme est dit [illegible]
la prise d'abricots [illegible]

en endroit frais et quand on en veut avoir plus il faut met-
tre à costé de la fraise où le rayon a esté coupé, [illegible]
ceux qui sont sortis [illegible] comme [illegible]
[illegible] de cette mesme sorte on en peut aussi faire [illegible]
faire tout entièrement avec le rayon [illegible]
la ne sont pas si beaux, on peut aussi [illegible] de leur
les fraises avec du [illegible] quand il [illegible]
en fait des espaliers [illegible] il ne faut [illegible]
beaucoup de fruit à la fois [illegible] pour [illegible]
[illegible] c'est [illegible] que les [illegible]
[illegible] rouges en [illegible]
[illegible] les fraises [illegible] encore rouges de la grosseur
[illegible] lesquels seront [illegible] pour cela et faut
avec les pots il faut mettre [illegible]
pots comme [illegible] il faut
[illegible] que le [illegible]
[illegible]

Pour confire [illegible]
[illegible]

Il les faut cueillir à la [illegible] et les faut [illegible]
cueillir avec la main [illegible]
[illegible] il les faut [illegible]
[illegible] le plus délicatement qu'il se peut [illegible]
que [illegible] les fraises [illegible]

et il faut quil bouille pour le temps que le [illegible] pr les
dans lequel vous les mettrez tout aussy tost quelles seront
pelees et laissez les cuire la dedans sur un petit bouil-
lons, pendant ce temps la il faut quil y ait encore un
[illegible] chaudron de preste avec de leau toute chaude et vous
reprendrez lesdites poires avec lecumoire hors du feu ou
elles estoient et les remettrez dans lautre puis les laisse-
rez bouillir faisant vitement jetter leau de lautre leau
ou elles ont este et en remettre de fraiche et quand elle
sera chaude vous les prendrez encore avec lecumoire de
celuy ou elles sont et les mettrez dans lautre et de cette
facon vous les mettrez a bouillir jusques a huit ou neuf
fois les changeant de cette facon toujours en jettant dun
leau a lautre leau ou elles auront bouillies et en mettant
toujours de fraiche car avant les faire cesser de cuire
il faut que leau dans laquelle elles sont bouillies ne soit
plus trouble ny verdatre cest pourquoy apres les avoir
changees huit ou neuf fois et que leau en fust encore
trouble il la faut changer si souvent quelle soit plus
[illegible] et il faut bien prendre garde pour les bouillons
[illegible]
[illegible] tout fait comme [illegible]
retirerez avec lecumoire et les mettrez [illegible]

et [illegible] le [illegible] pour [illegible]
avec un [illegible] et [illegible]
affin [illegible]
[illegible]
[illegible] ce qu'il ne reste [illegible]
[illegible]
[illegible] ce que vous [illegible]
[illegible] et [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] de la [illegible] pour
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

[illegible] il [illegible] [illegible]

[illegible] comme il est [illegible] d'autres

[illegible]

il ne faut [illegible] en tous les

[illegible]

[illegible] il faut jetter [illegible]

[illegible] comme on [illegible] quand on veut

[illegible] quelque fois [illegible] la [illegible]

[illegible] pour con[illegible]

[illegible] il ne le faut [illegible] au

[illegible] mais [illegible] le fruit qui

[illegible] quand [illegible] aucun

[illegible] le fruit a

la [illegible]

Pour [illegible] tous verds

Il faut [illegible] plusieurs

[illegible] de [illegible]

[illegible] tous verd.

[illegible] il faut de [illegible] muscats

blancs [illegible] verds [illegible] et on laisse les

[illegible] ou on [illegible] comme on veut

[illegible] les [illegible]

[illegible] faut [illegible] un [illegible] et [illegible]

[illegible] les peti-

[illegible] on

[illegible] et [illegible] qu'il [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] et pour
[illegible]
[illegible] et [illegible]
[illegible] qui [illegible]
[illegible]
[illegible] tout [illegible]
[illegible] il faut [illegible]
[illegible] pas remuer [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] il faut [illegible]
[illegible]
[illegible] avoir
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

... aussy ... ...
... ... que
... trois liures de ... et ... quarts ...
de poilon de cuiure, comme vous ... les ... ...
cy dessus escrites

Pour confire les serises rouges

Il faut prendre des serises rouges qui ne soit pas tant
fait meures et quelles s'il est possible les faut faire
cueillir le meme iour que vous les voulez confir, le matin
auant que le soleil se leue, et quil ne ... ... puis
vous en tirerez les ... en meme temps que les ...
ce qui faut faire le plus delicatement que lon peut affin
de ne pas beaucoup rompre les cerises, puis quand ...
noyau en sera tiré vous les pezerez, pour quatre
liure de fruict cerise il faut prendre trois liures de
sucre du meilleur sucre comme ... de pain lequel on
pilera bien petit dans un ~~...~~ mortier de marbre puis on mettra
ledit sucre dans le poilon et on versera dessus les
quard et demy dun pot deau de pluye ou en place de ...
du ius de cerise ou du ius de framboise ... ...
ius de groseille pour faire ce ius il les faut seulement
prendre quand les queues et les noyaux en sont ostés
tout cruds comme ... ... les mettre en un mortier ...
marbre ... ... un peu, puis les verser
... ... de deux ...

ch[illegible] tenant un bout et tordrez si bien [illegible] cette
etamine iusqua ce que tout le [illegible] soit sorty du fruict qui
est le ius duquel on se peut servir [illegible] en place de [illegible]
[illegible] clarifierez le sucre avec le blanc dun oeuf [illegible]
[illegible] il faut laisser venir lecume bien haute cest a dire
quand le sirop bouillt a grand bouillon [illegible]
[illegible]

[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

Pour confire des prunes qui soient
toutes vertes

[illegible] [illegible] [illegible] prunes de [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
de [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] point [illegible] [illegible]
[illegible] un peu vertes [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] de [illegible] [illegible] [illegible] faut
[illegible] lorsquelles sont encore fort vertes et toutes dures
[illegible] [illegible] trois livres quon prendra il les faut peler
le plus [illegible] quon peut et puis les peser pour
chaque livre de [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] livre de sucre
nommé [illegible] puis il faut [illegible] [illegible] sucre [illegible]
un [illegible] de [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] quil [illegible] [illegible] pour trois livres du
sucre il faut [illegible] [illegible] [illegible] de [illegible]
[illegible] de fontaine ou de puits et [illegible]
cette [illegible] en ladite quantité deau dans un poilon
de cuivre rouge sur le feu [illegible] ledit sucre
avec le blanc dun oeuf, [illegible] [illegible] sera [illegible]
[illegible] prendrez les prunes et les mettrez dans de leau
de puits ou de fontaine dessus le feu, [illegible] [illegible]
verrez que les prunes commenceront a aller au fond, lors
[illegible] les retirez avec une ecumoire et les remettrez dans

dautre eau toute fraiche venant du puits dans laquelle vous
les laisserez jusqu'à ce qu'elles soient toutes refroidies [illegible]
avec [illegible] et les mettrez [illegible]
par [illegible] eau et quand vous voudrez prendre [illegible]
qui est difficile [illegible]
[illegible] et en tombe [illegible] toutes
ces [illegible]
[illegible] à cuire [illegible]
Les [illegible] pour une [illegible] toutes
les confitures [illegible]
[illegible] il faut avant que
[illegible] le fruit [illegible]
cuit [illegible] comme on fait les pêches mais [illegible]
les [illegible] il faut laisser les fruits
[illegible]
[illegible] de [illegible] comme on fait à toutes les autres
confitures [illegible] cette même sorte. On peut
faire cuire [illegible].

Pour [illegible] des Groseilles

Il faut faire [illegible] et prendre [illegible]
[illegible] qualité de [illegible] selon la [illegible]
de la même [illegible] quand on veut en faire pour été [illegible]
[illegible] ceux [illegible]
a [illegible] mais [illegible]
[illegible] comme [illegible]
[illegible]

[illegible] papier qui [illegible] [illegible] confitures [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
double, [illegible] que [illegible] [illegible]

Pour confire [illegible] [illegible]

On [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
la meme quantité [illegible] [illegible] comme aux [illegible]
cerises et [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
etes faites [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
confitures [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
dessus du [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
n'en faut aussy [illegible] [illegible] [illegible]

Pour confire de framboises

il faut [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] pleines, [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
elles viennent d'estre [illegible] et quand on en a [illegible]
lesquelles il [illegible] confire [illegible] [illegible] [illegible]
fait les cerises [illegible] [illegible] meme quantité de [illegible]
a savoir [illegible] [illegible] [illegible] trois ou quatre
[illegible] apres que les confitures [illegible] [illegible]
[illegible] mettre [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] les [illegible] [illegible] [illegible] papier double

Pour confire [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible]

il les faut [illegible] [illegible] [illegible] temps sec [illegible]

ne [illegible] pas [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] apres [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] prend [illegible] [illegible] quantité de [illegible] [illegible]
en faisant [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
quand [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
un [illegible] et se [illegible] [illegible] [illegible]
fait. le [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
mettre en un panier [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] rafraichir [illegible] [illegible] mettant
tousiours un papier dans [illegible] [illegible] pot
et en cuisant tousiours [illegible] [illegible] [illegible].

Pour [illegible] de [illegible]
de [illegible] [illegible]

Il les faut [illegible] quand [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] aussy
[illegible] quils [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
avec [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
et on [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
de [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] on
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

chose bien fort [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
que [illegible]
[illegible]
[illegible]
pour [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
la casserole lorsqu'il est temps de mettre [illegible]
quand vous verrez que [illegible]
fondre tout vous retirerez votre poilon du [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] lesquelles vous aurez fait [illegible]
temps [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] que les aurez [illegible]
[illegible] dessus et en dessous [illegible]
[illegible]

Pour [illegible]

On fait [illegible]

et avec un [illegible]
[illegible] fleur [illegible] pour une
[illegible]
[illegible]
[illegible]
le feu et [illegible]
[illegible] commencer a devenir [illegible]
et [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] le feu
[illegible]
[illegible] trois ou quatre
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

[illegible]
[illegible] autre façon

On les [illegible]
temps, [illegible]
[illegible]
un grand pot [illegible]
[illegible] pot
[illegible]

mesme quantité [illegible] que cy deuant dit et la faire
cuire de la mesme façon et quand il sera bien cuit on
le tire du feu et on en laisse passer [illegible]
[illegible] et ensuite on le verse sur le fruict [illegible]
[illegible] comme il est dans le pot mais il le
faut remplir bien plein jusques [illegible] et y mettre
incontinent une ardoise et prendre garde que le sirop
soit bien audessus de l'ardoise et bien audessus du
pot on met un papier double, [illegible]
ils sont bons pour manger [illegible] de mesme que
les autres confitures qui se gardent bien [illegible]
auant [illegible] trois iours passés. [illegible] de ce fruit
[illegible]

Pour [illegible] des [illegible]

On prend des [illegible] qui soient [illegible] deuant
mais pas si fort pures qu'elles ne commencent à se
meurir [illegible] un [illegible] comme [illegible] prend
un gros [illegible] et les [illegible] percer tous les [illegible]
d'autour [illegible] bien [illegible]
est [illegible] comme cela [illegible]
par [illegible] de confitures comme on
fait les [illegible] et ensuite [illegible]
mesme chose. Pour ce qui est de [illegible] qui est [illegible]
on peut [illegible] de la mesme [illegible]
tinent [illegible] dans le pot [illegible]

ou de la mettre apres quand elles seroient raffroidies mai
selon toute apparence [illegible] il vaut mieux de la
mettre dabord quand elles seront [illegible] dans les pots toutes
[illegible], ce n'est pas de mesme que des autres confitures [illegible]
[illegible] mettroit [illegible]
[illegible] de ce [illegible] trois jours à la [illegible]

Pour confire des Pommes [illegible]
Pommes rouges

Il faut faire toute la meme chose qu'aux pommes [illegible]
[illegible] quon ne les pele pas mais quon les met auec
[illegible] et que lon met dans chaque pot [illegible]
[illegible] auant que les confitures soient [illegible] quatre ou
cinq gouttes de cette huile quon met en bas [illegible]
[illegible] veut auoir dun beau rouge

Pour confire des [illegible]
qui sont rouges

On prend des prunes qui ont encore un peu [illegible]
on les pele le plus subtilement quon peut. Pour
quatre livres de fruit on prend trois liures de sucre,
si on les veut auoir fort sucrés on prend [illegible]
sinon on prend sucre de poudre, on [illegible]
un mortier de marbre et on prend [illegible] la pesanteur [illegible]
trois quarterons [illegible] sucre de [illegible]
tous les autres [illegible], auant de mettre le fruit il
[illegible] et pour scauoir quand il est assez on [illegible]
[illegible] une [illegible] tant que [illegible]

une gelée et quon la puisse couper, mais si vous voulez mettre les fruits confitures dans les gelées il faut retirer le fruit avant que la gelée soit toute cuite [illegible] quon fait une abricots [illegible] on les veut mettre dans des pots il ne les faut pas retirer quand la gelée, quand elle sera assez cuite. Tirés tous vos [illegible] [illegible] en [illegible] des pots [illegible] [illegible] les fruits confitures quand [illegible] tous les mois et les [illegible] [illegible] [illegible] pots. Il ne [illegible] [illegible] gelée [illegible] [illegible] [illegible] que la [illegible] plus grand

Pour faire des confitures de coings toutes rouges.

On prend des coings qui soient bien meurs et bons jaunes et on les coupe par le milieu et on ote les pepins et la cuvette de la graine [illegible] il faut bien oter quil nen reste rien, apres peler et peser pour deux livres de fruit. Pour les faire bien rouges il faut prendre un peu plus que deux livres [illegible] il faut que ce soit sucre de [illegible] et du meilleur qui soit bien blanc. [illegible] prenez [illegible] [illegible] des [illegible] [illegible] mais il faut bien [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] point de pepins [illegible] [illegible] que [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] dans de leau bien nette et cela jusqua ce quelles deviennent molles [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

auec lécumoir et dans cette dite eau vous mettrez vos coings
et les y cuirez iusqua ce quils deuiennent un peu molastres
mais il faut bien prendre garde quils ne le deuiennent pas
trop, autrement quand on les cuit apres auec le sucre
la gellée deuient trop trouble et pas si claire quautrement
et pourquoy il faut bien prendre garde quils ne deuiennent
pas trop mols puis les en retirerez et les mettrez en
un égouttoir ou bien un plat de terre vernie et prendrez
garde de mettre les creux ou les pepins ont esté dessous
cet egouttoir ou ces plats ou les coings seront tous proche
du feu et les couurirez dun autre plat affin quil n'y
aire point dair puis vous prendrez le sucre que vous
ferez piler bien petit, pour chaque liure de sucre vous
prendrez la pesanteur dune liure deau et si les coings
sont fort secs comme il arriue souuent bien que les uns
le sont plus que les autres lors vous prendrez la moitié
ius de coings, pour faire ledit ius de coing il faut
prendre des coings tous cruds que vous couperez en
deux et en osterez les pepins et toute la dureté de la
queue, et puis vous les couperez auec la pelure en de petits
morceaux quarrés et apres cela les pilerez en un mortier
de marbre ensuite les passerez par une gase ou estamine
mais par cette façon de faire le ius nest pas si bon que
de laisser les coings entiers et les peller et comme cela
tous entiers les raper, estant rapés on les met dans
une etamine tenue par deux personnes qui tordront

cette dite etamine de toute sa force [illegible]

quit passe tout le jus [illegible]

de jus et auec mois de sucre Tout [illegible]

lequel [illegible] deuant le meilleur [illegible]

et quand [illegible]

[illegible] mettez aussy [illegible]

[illegible] qui sert pour clarifier le sucre et quand

il aura bouilly quil escume et que vous en aurez bien oste

toute lescume [illegible]

[illegible] mettre le fruit [illegible] un peu

a sespaissir en sorte [illegible] quil sera [illegible] vous y

mettrez le fruit [illegible]

plats couuerts, il faut prendre garde que vous les

mettiez [illegible]

plats cest adire le creux ou le pepin a este dessous [illegible]

[illegible] que vous les y aurez mis il faut couurir [illegible] de

quelque couuerture [illegible] comme cela

tout doucement cuire et par fois leuer le plat pour tourner

doucement auec lescumoir lesdites pieces et cela iusqua trois

ou quatre fois obseruant bien dy remettre [illegible] toutes

les fois que vous aurez tourné les coings, aussy faut il

quelques fois leuer le plat pour lescumer mais il faut que

cela se face le plus vitement quil se peut et les recouurir

incontinent apres, Quand vous verrez que le Sirop

deuient espais lors vous osterez le plat et les laisserez cuire

iusqua ce que vous voyez que [illegible]
epuis. Cela etant vous prendrez ~~[illegible]~~ les coings avec
lecumoir hors du poilon, laissant ledit poilon tousiours dessus
le feu, ayant le fruit dessus lecumoir vous ly laisserez un
moment que cette grande chaleur en soit passée et vous
batterez bien lecumoir contre le bord du poilon affin que toute
la gelée en tombe et quil ny reste rien que le fruit, et quand
vous aurez bien tenu le dedans du pot ou vous les voulez mettre
contre le feu, lors vous y mettrez votre fruit piece par piece
et en les y mettant il faut observer de mettre tous [illegible]
ou les pepins ont eté en haut hormis le dernier lict dont il
faut mettre le creux en bas, Il faut laisser la troisieme ou
la quatrieme partie du pot vuide pour y verser apres la gelée
et apres que vous aurez tiré votre fruit du poilon alors il
faut encore cuire votre gelée iusqua ce que vous verrez sur
lassiette ou vous lessayerez a tous moments quelle soit toute
ferme quon la puisse couper avec le couteau sans quelle sy
attache ou se tire par filets, Etant donc comme cela on
ote le poilon du feu et apres que la grande chaleur en
est un peu passée on la verse dans des plats de terre qui
soient bien nets, mais il faut premierement bien faire tenir
lesdits plats devant le feu tant quils soient bien chauds
autrement quand les plats sont froids [illegible] venir des
vessies sur la gelée il la faut laisser dans ces plats iusqua
ce quelle soient un peu plus que tiede la remuant par fois
doucement affin quil ny se fasse point de peau cela etant
fait vous en remplirez avec la cueillere vos potz iusqua [illegible]

et les y laisserez ~~cuire~~ trois iours sans les couvrir d'aucune chose et about de ces iours susdits vous y mettrez un papier qui pose sur ledites confitures et les changerez tous les mois et lierez par dessus un double papier et n'en cuirez que deux livres à la fois, Il ne faut pas aussy oublier que quand les coings cuisent dans le sirop de mettre cinq ou six gouttes de cette feuille quon met dans les confitures quon veut avoir dun beau rouge

Pour faire de la gelée de coings rouge

Vous ferez tout de mesme comme on fait en faisant les coings rouges, Il faut bien prendre garde que lors que vous retirerez le fruit hors du poilon vous en laisserez bien degouter la gelée et pour cet effet il faut bien battre l'ecumoir sur lequel vous aurez votre fruit contre le bord du poilon affin que la gelée en degoute bien puis mettrez votre fruit en des pots seulement en confusion nimportant pas quel coté soit dessus ou dessous et le fruit en apres pour faire du codignac, puis laisserez cuire la gelée apres que le fruit en sera tiré iusqua ce que vous versez sur l'assiette ou vous en ferez l'essay quelle soit toute ferme et se laisse couper sans demeurer attaché au couteau, quand elle sera telle vous tirerez votre poilon du feu et en laisserez un peu passer la grande chaleur, puis la verserez ...

toile de soye dans des terrines vernies que vous aurez pr... ...ement que la chaleur leust bien percee, vous la laisserez si long temps en cesdites terrines iusqua ce quelle soit toute tiede, lors la mettrez dans des verres, Il sera bon dans le temps que vous les mettrez de tenir un linge mouille au dessous, car alors ils ne se cassent pas si tost, il faut prendre garde que vous mettiez vos verres aux boetes quelles quelles soient dans un lieu qui soit fort uny cestadire pandant le temps que vos confitures ne sont point encore froides, il ne les faut pas aussy couvrir daucune chose que deux iours apres quelles seront faites

Pour faire de la Gelee de Coing qui soient rouges dune autre fasson, pas si belle de couleur que lautre mais de meilleur goust

Prenner des coings tous frais de larbre quils soient bien meurs et tous iaunes, les peler ou ne les peler pas est a essayer de deux fassons, les coupant en quatre quartiers et en ostez les pepins et duretes de queue ensuite les recouper en petits morceaux quarez et les piler en un mortier de marbre le plus petit quil se pourra puis les laisserez en une etamine ou gase laquelle vous torderez iusqua ce que vous en aurez tire tout le ius, ou bien si vous voulez vous pouuez essayer de tirer le ius encore dune autre fasson qui est que vous pelerez

qui les coings les laissant tous entiers, puis vous les raperez
iusqua ce que vous veniez sur les duretes quand vous les aurez
rapés tous vous les mettrez en une etamine que vous tordrez
comme est dit cy dessus, lors vous prendrez un pot bien net que
vous peserez premierement, apres lavoir pese vous y mettrez
le ius de coing, pour quatre livre de ius vous prendrez trois
livres de sucre de pain, il faut que ledit sucre soit pile
fort petit, et prendrez pour ledit sucre une demi livre deau
et quand vous mettrez votre sucre et cette eau dans le poilon
il ne faut pas oublier dy mettre le blanc dun oeuf pour le
clarifier et quand il bouillera et quil sera bien ecume et
clair quil ny reste plus rien lors vous y mettrez votre ius
de coing et le laisserez cuire tant que vous verrez sur
lassiette ou vous en ferez lessay quil soit tout ferme et
se laisse couper sans demeurer au couteau mais pandant
quils cuisent il les faut continuellement remuer et lors
quils seront assez cuits il faut observer toute la meme chose
que lon fait aux gelées

Pour faire du Codignac rouge

Vous prendrez les coings que vous aurez reserve dans des
pots lors que vous avez fait des gelées de coing rouge
lesquels vous mettrez dans un pot ou plat de terre vernie
ou vous les broyerez bien menus avec une grande cueillere
de bois et quand vous les aurez bien broiés de la sorte vous

vous les battrer bien lun parmy lautre avec ladite cueillere

cela etant fait vous pilerer votre sucre bien petit et prendrez

pour deux liures de ces coings trois quarterons de sucre, si

vous en prenner davantage il est trop doux, vous prendrez

un quarteron deau avec une demy liure de jus de coings crudz

ce que vous melerer avec lesdits trois quarterons de sucre et

en meme temps y mettrer le blanc dun oeuf bien battu pour

le clarifier et de la sorte le mettrer sur le feu et quand il sera

bien cuit lors vous prendrer les coings broier et les y

mettrer en les remuant bien avec la cueillere affin quils

se separent bien et en meme temps les pelures de deux ou

trois citrons lesquels vous aurer coupe bien delicatement

de la grandeur dun clou de girouffle. Il faut en y mettant

lesdits morceaux les bien separer avec la cueillere affin quil

y en ait egalement partout car cesdites pieces demeurent

toujours dans les confitures et nen sont pas retirees

lors vous laisserer cuire le tout en asser grand feu et cela

iusqua ce que vous verrer quil est si epais quil le laiss

couper comme du Codignac doit, puis vous retirerer

le poislon du feu et en laisserer passer la grande chaleur

auant le mettre dans vos boetes en meme temps que vous

y mettrer vos confitures, il les faut bien battre dun et

autre coste avec vos mains affin quelles sy mettent bien

unies. Il les faut laisser deux iours sans les couurir beaucoup

crioss autrement elles perdent leur beautes;

il seroit bon que quand vous faites des gelées que le fruit que vous y [illegible] dans des pots Soit de coins ou dautres et desquels en apres vous voulez faire du Codignac ou bien des pastes, que vous les mettiez dans des pots ou il ny puisse aller que trois livres affin de ne pas etre obligé de les repeser quand vous en voulez faire des pastes, car cela gate les confitures de les peser si souvent

Pour Confir des Coings blancs

On prend des coings tous frais de larbre auant quils soient encore tou a fait iaunes lesquels on laisse cuire dans de leau bien nette iusqua ce que la chaleur en fait bien penetré, puis on les iette dans de leau froide et quand ils sont refroidis on les coupe par le milieu et on en ote bien tous les pepins et duretés de la queüe et apres les auoir pelés on les pese, cela etant fait on les cuit encore dans de leau fraiche et cela iusqua ce quils commencent a deuenir un peu mols mais pas quils le soit tout a fait lors on les en retire promptement auec un ecumoir et on les met dans de leau toute fraiche comme elle vient du puits, apres les y auoir laissé quelque peu de temps lors on les met encore en dautre eau ce quon fait encore une fois, En suite prenant toujours de leau fraiche dont il ne les faut retirer quils ne soient froids comme de la glace cela etant on les met dans un plat de terre vernie qui soit plat

~~puis~~ dont il ~~les~~ faut bien prendre garde de mettre les creux où les pepins ont eté, dessous et les laisser a l'air, sans les couvrir daucune chose. et cela iusqua ce que vous les voulez mettre dans votre sirop, puis vous pilerez votre sucre bien menu dans un mortier de marbre et il faut prendre pour deux livres de fruit deux livres et demy de sucre de pain du meilleur et pour ce sucre il faut prendre trois quarterons deau et les mettant avec votre sucre il faut mettre en meme temps le blanc dun oeuf, qui sert pour clarifier ledit sucre et apres que vous laurez mis a cuire sur le feu il le faut bien ecumer et lorsque vous verrez que le sirop commence a se bien epaissir et se lier fort lors vous y mettrez ~~votre~~ fruit et quand il aura cuit quelque temps vous essayerez du sirop si long temps sur une assiette iusqua ce que vous voiez quil soit un peu ferme mais pas quil le soit si entierement comme il le doit etre, lors vous en retirerez votre fruit piece par piece et cela avec un ecumoir et en les tirant il faut doucement presser le fruit que vous avez sur le cumoir contre le bord du poilon. affin que la gelée en degoute bien autrement il en demeure trop attaché et avant que mettre ledit fruit au pot il faut bien tenir ledit pot devant le feu iusqua ce quil soit bien chaud et aussy prendre garde de ne les pas tant seulement arranger, mais de mettre tous les creux où les pepins ont esté, en haut, hormis le dernier lict dont il faut mettre les creux en bas et il faut laisser la quatrieme partie du

un pot vuide ~~ou autant~~ quil vous ~~plaira~~ semblera estre necessaire pour mettre la gelée, laquelle vous laisserez cuire apres en avoir retiré le fruit iusqua ce que vous verrez sur lassiette ou vous en ferez lepreuve quelle soit toute ferme que lon la puisse couper comme on fait la gelée ordinaire, cela etant fait vous la retirerez du feu et la verserez par une toile de soye dans des grandes terrines verniës, mais avant que ly verser il faut avoir chauffé aupres du feu cesdites terrines que la chaleur les ait bien penetré, car si elles nestoient bien chaudes il viendroit des petites vessies sur ladite gelée et lors vous laisserez cettedite gelée dans les terrines iusqua ce quelle soit presque tiede la remuant parfois tout doucement, affin quil ne sy fasse pas de peau, Ensuite de ceux vous la verserez au dessus du fruit que vous aurez mis dans des pots en les remplissant iusques tout au haut puis les mettrez incontinent a lair sans les couvrir daucune chose ou bien vous les mettrez en une autre chambre ou il ny ait point de feu ou il fasse froid, mais si vous nen avez pas il faut les mettre a lair et cela sentend que ce soit de iour et non pas de nuit et aussy seulement le iour quelles sont faites et non point le suivant, mais les trois iours dapres celuy quelles sont faites vous les mettrez sans les couvrir

aucune chose dans quelque chambre fraiche ou il ny ait point de feu et seulement le cinquieme iour vous le couvrirer dun papier simple que vous couperer affin quil puisse poser sur les confitures lequel vous refraichirer toutes les quatre semaines et au dessus du pot vous lierer un papier double et prendrer garde quil ny entre point dair, vous en pouuer cuire deux liures a la fois

Pour faire de la gelee de coing laquelle soit blanche

Vous ferer tout de meme comme on fait en faisant les coings blancs hormis quil faut lorsque vous metter le fruit dans le poilon y mettre quant et quand un ou deux citrons que vous aurer pele et a lentour desquels vous aurer remis la pelure, ou bien vous pouuer essayer de mettre la pelure seule sans citron et soit que vous les fassier dune fasson ou dautre il les faut laisser cuire auec le fruit iusqua ce que vous len retirerer, vous prendrer bien garde quen les retirant il ny demeure pas attache de gelee, et pour cet effect quand vous laurer dessus lecumoir battrer bien ladit ecumoir contre le poilon affin que tout en degoute bien, puis vous les metter confusement dans des pots nimportant pas quel cote soit dessus ou dessous et de ce dit fruit on en peut faire encore du codignac affin quil ne soit pas perdu apres la gelee quand le fruit en sera retire

vous la laisserer bien cuire comme i'ay dit iusqua ce quelle soit si ferme quelle se laisse couper sans s'attacher au couteau, quand vous retirerer votre poilon du feu il le faut laisser un moment que cette grande chaleur en soit passée, puis la versserer par une toile de soye dans des terrines qui soient bien penetrées de la chaleur du feu dememe que cy devant qui observant toute la meme chose, hormis quauant la retirer desdites terrines il la faut laisser raffroidir un peu davantage que celle quon met dessous le fruit et en place que celle la est un peu plus que tiede, il faut que celle cy soit tiede avant la mettre dans vos verres ou dans vos boetes, si vous la metter dans des verres il est bon de tenir un linge mouillé au dessous du verre pendant que vous y metter votre gelée il faut mettre vos verres quelles soient en boetes quelles quelles soit dessus une table ou autre lieu bien uny et ne les couvrir de deux iours en faisant trois livres à la fois.

Pour faire du Codignac blanc

On prend des coings qui ne soit pas tout afait iaunes et on les enveloppe piece par piece dans des papiers gris et on les fait rotir dans le feu ou pour faire mieux dans un four envelloppé dans des papiers ou sans

papiers est a essayer deux deux fassons, quand ils seront
assez rotys cest adire quils soient meurs lors vous les en
retirerez et les pelerez et osterez toutes les rougeurs du rosti
cela etant fait vous les raclerez legerement iusquau dur
qui est autour des pepins et tout ce que vous en aurez raclé
vous le mettrez dans un plat verni et quand il sera tout
ensemble vous les peserez etant pesés vous les remettrez
dans ladite terrine ou vous les broyerez avec une cueillere
de bois le plus petit quil sera possible. pour deux livres
de cesdits coings vous prendrez deux livres et demy de sucre
il nimporte encore quil ne soit pas trop bien pesé et quil
y en ait un peu moins, mais il faut que ce soit du meilleur
sucre, vous le broyerez bien avec lesdits coings et les mettrez
en un poilon, puis les mettrez sur le feu ou vous le laisserez
cuire un quard heure et lors que vous len voulez retirer vous
prendrez du citron que vous aurez preparé de la sorte qui
sen suit, Vous prendrez un ou deux citrons que vous
couperez en rondes tranches comme on fait ordinairement
mais tant soit peu plus epaisses lors vous tailladerez
cesdites tranches en six ou sept pieces en long et en croise
autant par dessus affin que cela soit mis en petites pieces
de la grosseur comme la teste dune grosse epingle. Il faut
bien prendre garde de ne les mettre ailleurs que sur la
table ou planche ou vous les coupez car autrement si

vous les mettrez sur [illegible] [illegible] et [illegible] [illegible] [illegible]

[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] de la

[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

[illegible] [illegible] et [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

separerez dans [illegible] [illegible] affin quil y enait autant

dun coté que dautre et cela le plus promtement que faire

se pourra puis retirer incontinent [illegible] [illegible] du feu

et [illegible] [illegible] un peu raffroidir et [illegible] [illegible] mettrez

dans vos boëtes et observerez la meme chose quon fait

au codignac rouge.

Pour faire du codignac blanc dune autre fasson quils ne soient pas encore iaunes

Vous prennez des coings quils ne soient pas encore

iaunes tout frais de larbre et les cuirez dans de leau

nette iusqua ce quils soient tous mols puis vous [illegible]

[illegible] et oterez toute la rougeur quil y pourroit

[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] comme il est dit dans la

[illegible] [illegible] et [illegible] [illegible] tout pelés vous prenirez

un peu plus de sucre qu[illegible] [illegible], il faut prendre

[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] plus menu quil se peut

[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] par une etamine [illegible]

[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] vos coings et le [illegible]

[illegible] [illegible] avec une cueillere de [illegible] [illegible] puis

[illegible] [illegible], [illegible] faut faire [illegible] par

quelques pintes [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] et [illegible] de [illegible] [illegible] point de [illegible] [illegible]
[illegible] et [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
le [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
tous les iours plus fermes.

Pour faire de [illegible] [illegible]
ne se fait pas [illegible] mais qui est pour
faire [illegible]

Si vous voulez prendre les coings blancs qui vous resteront
quand vous les aurez fait des gelées [illegible]
et [illegible] dans un plat de terre [illegible] et [illegible]
[illegible] petit avec une cuillère de bois le plus petit qu'il
sera possible, [illegible] vous [illegible] pour [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] de [illegible] pain [illegible] plus
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] et les mettez dans [illegible] [illegible] Pour
[illegible] qu'il est un peu trop sec vous pouvez [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] qu'il est assez ferme pour mettre en
[illegible] et [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] des
[illegible] [illegible]

Pour faire de la gelée de pesches

On fait de même comme quand on veut confire des pesches

Pour faire de la gelée des
Peches

On fait de meme comme quand on veut confir des peches mais quand vous ~~mettrez~~ retirez le fruit du poilon il faut bien prendre garde que quand vous lavez sur leumoir de le bien battre contre le bord du poilon affin que la gelée sen puisse bien escouler puis vous mettrez votre fruit dans un pot qui en apres pourra servir pour mettre en pate en des boettes comme on fait le codignac lors que vous aurez votre fruit hors du poilon vous laisserez cuire ~~votre~~ la gelée iusqua ce quelle soit assez ferme et observerez toute la meme chose que lon fait a dautres

Pour faire de la gelée de Pesches
dune autre fasson

On prend des pesches toutes fraiches de larbre et quelles soient toutes meures, on les coupe par le milieu en otant le noyau et apres les auoir pelés on les pese et promtement apres on les iette dans de leau nette et fraiche comme elle vient du puits ou vous les laisserez iusqua ce que vous les vouliez mettre dans le poilon, si vous ne les mettez dans de leau fraiche elles vous noirciront, pour trois liures de fruit on prend deux liures et demy de sucre de poin du meilleur et on le fait dissoudre dans de leau

quand vous mettrez votre sucre et leau dans le poilon il
y faut mettre aussy un blanc doeuf pour le clarifier et
apres que vous aurez laissé cuire [illegible]
[illegible] fort épais vous y mettrez votre fruit et ferez
tout de meme comme il est dit dans lautres. On peut
aussy essayer de mettre [illegible] dans le
poilon [illegible] il sera [illegible] de cette facon
on peut aussy essayer ce [illegible] de la gelée dabricots

Pour faire pâte de [illegible] qui soit
toutes vertes pour mettre en des
[illegible]

Prenez des peches [illegible] les plus
vertes quil soit possible de trouver [illegible]
[illegible]
[illegible] puis les couperez par
le milieu et en oterez le noyau [illegible]
[illegible] et des quelles seront [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
bien nette ou bien on peut aussy essayer de prendre de
leau de [illegible] et le mettre a [illegible]
[illegible] et quand vous verrez [illegible]
et quelle commence a bouillir [illegible]
[illegible]

[illegible]
[illegible] puis vous [illegible]
[illegible] dite eau
par une [illegible]
[illegible]
[illegible] du feu que la chaleur [illegible]
[illegible] cette eau que vous
[illegible] commencera
[illegible]
laurez mis dessus le feu et que cette dite eau ~~et~~
commence derechef a cuire vous retirerez [illegible]
[illegible] fraiche et
les mettrez en un [illegible]
[illegible]
[illegible] cette dite eau [illegible] vous les
[illegible]
[illegible] tous les [illegible] autour soient
cuitz bien molls lors vous les en retirerez et les mettrez
en un egoutoir et en ferez bien ecouler leau et les
mettrez en quelque plat de terre vernie et avec une
cuilliere de bois les romperez bien petites et lors
les mettrez avec le sucre que vous aurez pilé bien
petit, Pour deux livre de fruit il faut une livre
et demy de sucre de pain si vous voulez avoir vos
confitures belles si non prennez sucre de poudre
il faut bien broyer votre sucre avec le fruit quand

vous les mettrez dans le poilon, s'il arrivoit que les peches fussent un peu seches alors [illegible] quatre ou cinq onses ~~dans~~ de cette eau dans laquelle [illegible] avez cuit [illegible] vous les laisserez cuire ensemble. [illegible] sur la [illegible] [illegible] [illegible] le couteau [illegible] et que vous [illegible] votre [illegible] un peu [illegible] dans le poilon avant que de les mettre [illegible] bien battre la boete dun cote et dautre avec les [illegible] affin quelle sy mette bien unie, il faut [illegible] [illegible] autrement elles perdent leur belles couleur ou bien caudalisent ~~dessus~~ au dessus, il ne faut pas oublier de les faire cuire dans un [illegible] et en deffaut de cela y mettre des pieces du di[illegible] comme est dit dessus.

Pour faire de la Pâte de Pêches [illegible] ou autre fasson qui soit un peu [illegible]

On prend des peches toutes fraiches venantes de larbre mais quelles soient fort meures, on les coupe par le milieu, on les pele et en suite on les pese

Pour quatre livres de fruit on prend trois livres et demy de sucre du meilleur pilé bien petit puis l'on prend pour cedit sucre trois quart de pot d'eau et quand vous aurez mis cedit sucre avec leau dans votre poilon á meme temps vous y mettrez le blanc d'un oeuf pour le clarifier et quand le sirop aura [illegible] iusqua ce quil soit devenu [illegible] vous y mettrez votre fruit ou [illegible] on peut aussy essayer de ly mettre plutost dés quil sera [illegible] té clarifié, puis vous les laisserez bien cuire iusqua ce que vous voiyez quelles sont fort molles lors vous les en retirerez promptement avec [illegible] [illegible] rompez avec une grande cueillere de bois [illegible] quelque [illegible] laissant tousiours le sirop sur le feu et quelles seront rompues bien petites vous les remettrez dans le dit sirop et les laisserez cuire iusqua ce que vous verrez quelles se laissent couper comme du coignac et en les retirant du feu vous observerez [illegible] chose quil est dit dans les autres receptes

Pour faire pâte de peche [illegible] [illegible] entre [illegible] mais pas si bonnes car cest pour faire [illegible]

[illegible] fait de la gelée de peches vous prenez

les peches qui vous auez [illegible] de la gelée et les remuez dans des pots comme il est dit dessus et coupez les peches dans quelque pot de terre [illegible] ou vous les trouverez auec une grande cuilliere de bois pour ce quelles soient bien meslées et quand elle sera presque [illegible] vous les mettrez [illegible] d'une liure de fruit une demy liure de sucre pilé bien petit ou un peu moins et vous les meslez [illegible] et les [illegible] ensemble et au reste faire comme il est dit dans l'autre recepte de pâte de peches [illegible].

Pour faire de la gelée d'abricots.

On la fait tout de meme que la gelée de Peches

Pour faire de la Pate d'Abbricots
pour mettre dans des moules.

Il faut faire ~~de~~ toute la meme chose comme on fait auec les peches c'est a dire que la pate de peches qui [illegible] toute verte [illegible] il ne la faut cuire dans un poeslon de cuivre rouge car on fait cela pour auoir les confitures vertes et celle cy on les veut auoir iaune Il faut prendre des abricots bien iaunes et pour trois liures de fruit 2 1/2 de sucre de pain bien pilé et pour le reste faites entierement comme est mentionné dessus .

Pour faire de la Gelée de Prunes qui soit toute rouge

Il faut prendre des prunes rouges un peu jaunatre grosses ou petites ou bien de Damas ; il en faut prendre de toutes sortes pour voir lesquelles sont les meilleures, il les faut peler [illegible] a en les pelant des petits morceaux de la pelures ce qui fera que la gelée sera rouge car si elles etoient toutes pelées elles nauroient point de [illegible] puis en oterez les noyaux [illegible] [illegible] de l'eau [illegible]

vous les peserez et pour deux livres de fruit deux livres du meilleur sucre lequel [illegible] point mais le mettrez [illegible]

Pour chaque livre de sucre il faut prendre une livre deau, quand vous mettrez votre sucre et eau dessus le feu il y faut mettre en meme temps un blanc doeuf bien battu pour le clarifier et quand vous aurez bien ecumé votre sucre vous y mettrez daboord vos prunes lesquelles vous [illegible] un tems bouillir jusqua ce que vous verrez que le sirop commense a bouillir, lors vous en retirerez vos prunes avec un ecumoir lesquelles vous pourrez [illegible] en un pot et affin quelles

ne soient perdues en faire autres plus de prunes et en suite que toutes vos prunes soient retirées du sirop vous la laisserez bouillir jusques a ce que vous verrez sur l'espatule ou vous la flayrerez qu'elle se [illegible] sans demeurer attachée au couteau comme de la gelée et escumerez toute la meme chose que pour les autres gelées, on peut aussy essayer pendant qu'elles bouillent de mettre [illegible] sur [illegible] gouttes de cette bouillie pour voir a toutes les espreuves pour voir si elle est en bon temps

Pour faire de la gelée de prunes pour mettre dans des [illegible]

On prend des prunes blanches ou de [illegible] et [illegible] [illegible] et apres les avoir oté les noyaux on les pese et on prend pour trois livres de fruit deux livres du meilleur sucre [illegible] petit il faut prendre les prunes et les jetter dans de l'eau [illegible] fait peu [illegible] les en retirerez et les mettez dessus un egoutoir et en faire bien ecouler l'eau cela etant fait vous les mettrez dans de l'eau toute fraiche comme elle vient du puits [illegible] [illegible] qui soient toutes froides cela etant vous les remettrez

dans un egoutoir et en laisserez couler toute leau ensuite les mettrez sur un plat creux et les broierez avec une grande cuillere de bois jusqua ce quelle soient bien menues [illegible] vous les mettrez dans [illegible] poilon et les mettrez avec votre sucre [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

Pour faire des Pastes de Prunes dune autre façon [illegible] des prunes qui ont servi pour faire gelée.

[illegible] on fait de la gelée de prunes, vous prenez les prunes qui vous auront servi a la gelée et [illegible] comme il est dit dans la [illegible] et rompez lesdites prunes en quelque plat de terre ou vous les broierez avec une grande cuillere de bois jusqua ce que les soit bien menues, puis les mettrez dans votre poilon et prendrez pour deux livres de fruit une demie livre de sucre pilé un petit ou un peu moins si vous ne les voulez [illegible]

puis les ferez bien confire et au reste ferez comme il est dit dans la recepte des prunes [illegible]

Pour faire de la gelée de groseilles rouges de Saint Jean

Lon fait cueillir des groseilles dans un temps sec et on oste toutes les [illegible] comme elles sont cueillies, on en tire les queues et on les met dans un mortier de marbre et on les [illegible] avec [illegible] à ce qu'elles [illegible] mais il faut [illegible] passée de la [illegible] qui [illegible] du pilon qui sont dedans [illegible] pas [illegible] [illegible] que [illegible] [illegible] toute [illegible] quand elles seront rompues en cette sorte vous prendrez une [illegible] [illegible] vous mettrez les dites groseilles brisées et tordrez la dite [illegible] jusqu'à ce que vous en fassiez sortir tout le jus, puis vous en prendrez un pot [illegible] que vous desirez [illegible] et qu'estant [illegible] vous y mettrez autre [illegible] pour [illegible] il faut [illegible] de [illegible] du meilleur [illegible] petit [illegible]

ce sucre une demie liure deau et un quarteron
[illegible]
temps [illegible] sans [illegible] bien petit pour
le [illegible] et quand vous aurez [illegible] ecume-
[illegible] sucre vous y mettrez votre [illegible] de bon
[illegible] pourvu [illegible] et le mettre [illegible]
par le [illegible] soit un peu [illegible] le peut
[illegible] pourvu [illegible] egal il
[illegible] quand il bouillira ce qui se doit
faire sur grand feu, alors il les faut ecu
mer et quand vous verrez sur lassiette [illegible]
[illegible] quelle soit ferme et [illegible] coup
[illegible] sans quelle demeure attachée au cousteau
[illegible] vous le retirerez de feu [illegible]
[illegible] en autres [illegible]
[illegible] en [illegible] dans les terrines [illegible]
la [illegible] verser dans une estamine [illegible]
[illegible] pour les autres on prend de la toile
[illegible] car le vin de ce fruit est plus clair
que [illegible] tant de ces
petites choses du fruit dedans, mais il faut
bien faire chauffer letamine auant du faire
passer la gelee car quand elle nest pas bien

chaude il y demeure trop attaché de ladite gelée et elle se met par petits morceaux ensemble, on peut aussi mettre quatre ou cinq gouttes de la dite huile que l'on met à toutes les autres quand on les veut avoir d'un beau rouge

Pour faire de la gelée de groseille de
St Jean qui soit plus ferme et
plus rouge

On prend pour une livre ~~de ius~~ et demy de sucre trois livres de ius et pour le reste on fait comme susdit

On peut aussi faire souvent de la gelée de groseilles de St Jean et de framboises meslées ensemble les gelées d'[illegible] en sont bon goust, pour faire cela il faut seulement prendre la moitié ius de groseilles et la moitié ius de framboises

Pour faire des gelées de framboises
Gelées d'Espinettes
Gelées de meure, et

Pour faire de la gelée de ces groseilles vertes qui étoient meures [illegible]

sorte de fruit de cette nature [illegible] tondes [illegible]
[illegible] la meme façon comme [illegible] profitable [illegible]

Il faut [illegible] prendre garde de [illegible]
[illegible]
[illegible] le pie [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] la [illegible]

[illegible] vous voulez mettre [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] en une fois [illegible]
necessaire [illegible]
[illegible]

[illegible]
[illegible]

[illegible] il [illegible]
[illegible] quantité de [illegible]

En general toutes les confitures que [illegible] les pots apres quelles seront faites [illegible] premierement il ne les faut [illegible] et [illegible] dans [illegible] plustost quelles ne soient toutes [illegible].

[illegible] papier [illegible] le pot et [illegible] temps [illegible] vaisseau [illegible]

Les abbricots [illegible] dans des pots [illegible] au feu

Pour ce qui est des [illegible] les [illegible] il faut que [illegible] de [illegible]

En general pour toutes les confitures il faut [illegible] qui [illegible] on retire la cuelliere et en [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

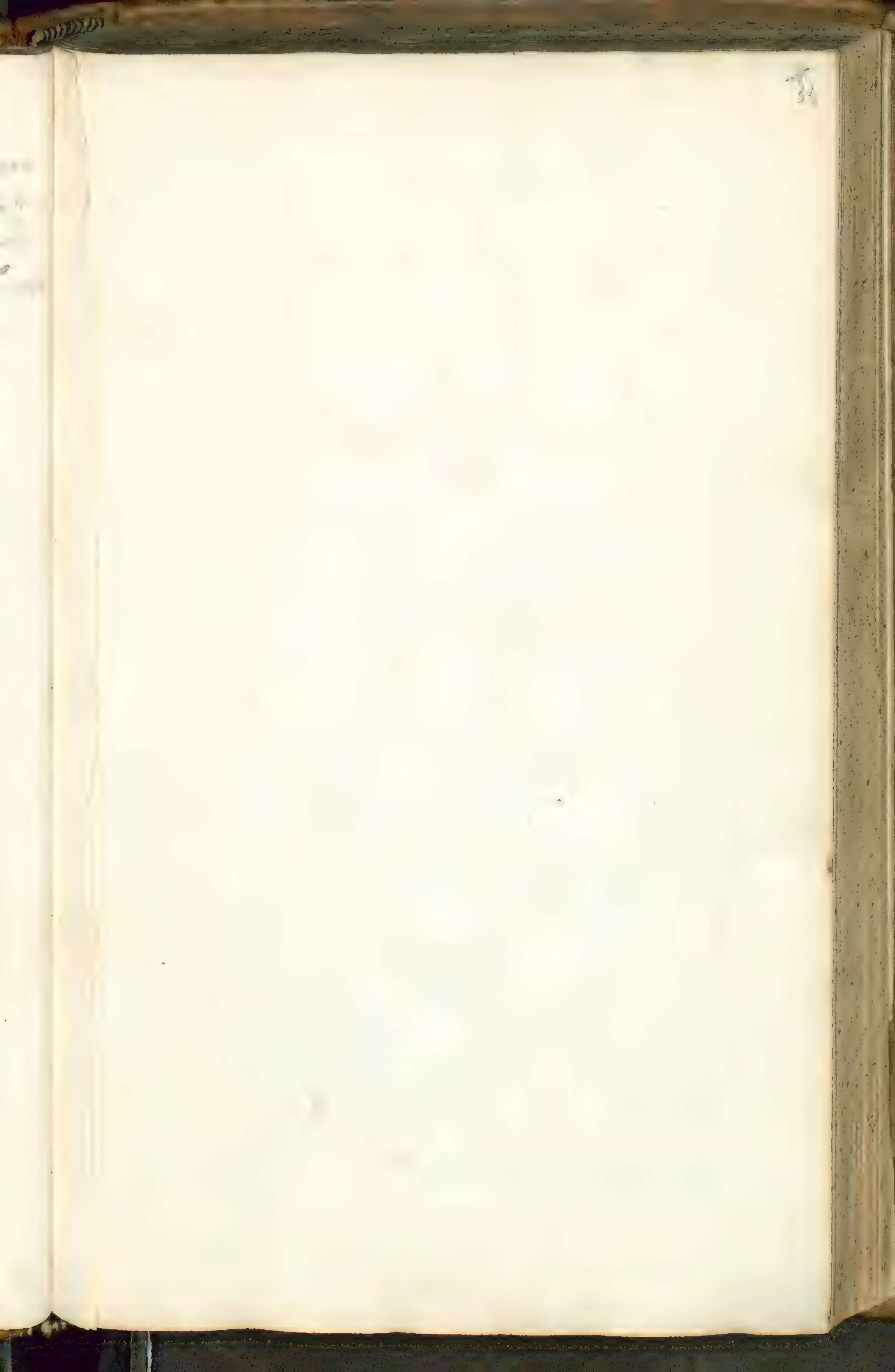
[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]



Om [illegible]

[illegible] pompen [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] die [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] in [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] en daer [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

en [illegible]

[illegible]

[illegible] en [illegible]

[illegible]

[illegible] de [illegible]

[illegible] Sonie

[illegible] maet [illegible]

[illegible]

[illegible] van [illegible]

[illegible] Haire [illegible]

[illegible]

[illegible] het [illegible]

[illegible] vers.

[illegible]

Dan neemt men [illegible] een half [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

In [illegible]

[illegible]

Dan [illegible] fronties [illegible]

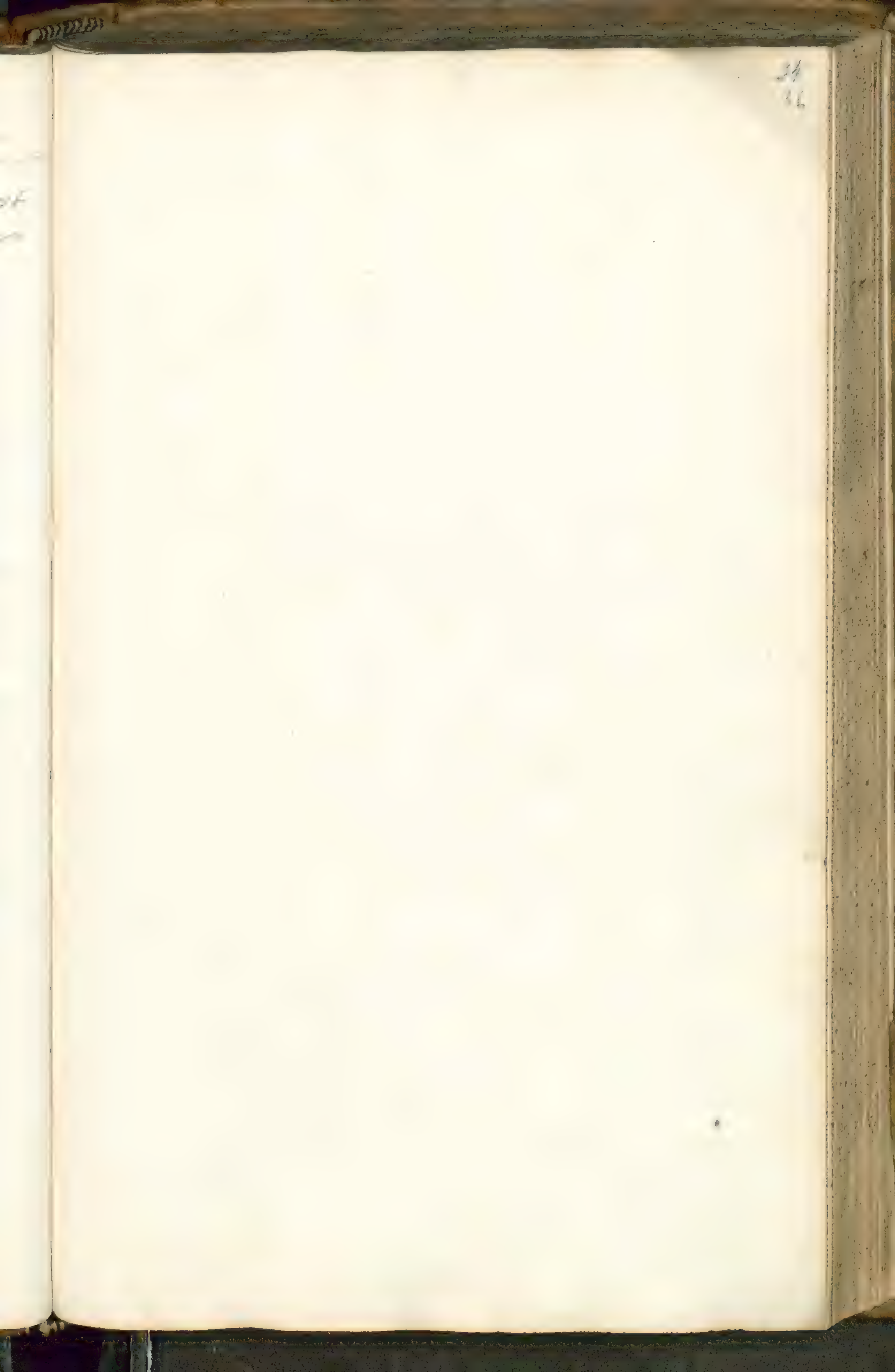
[illegible]
[illegible] configuren
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
allen [illegible]
[illegible]
een [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] wel [illegible] legt het [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] dat [illegible] voorste
[illegible]
[illegible] men [illegible]
[illegible] dat
[illegible] de steenbakker [illegible] in een
[illegible] met [illegible] en [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

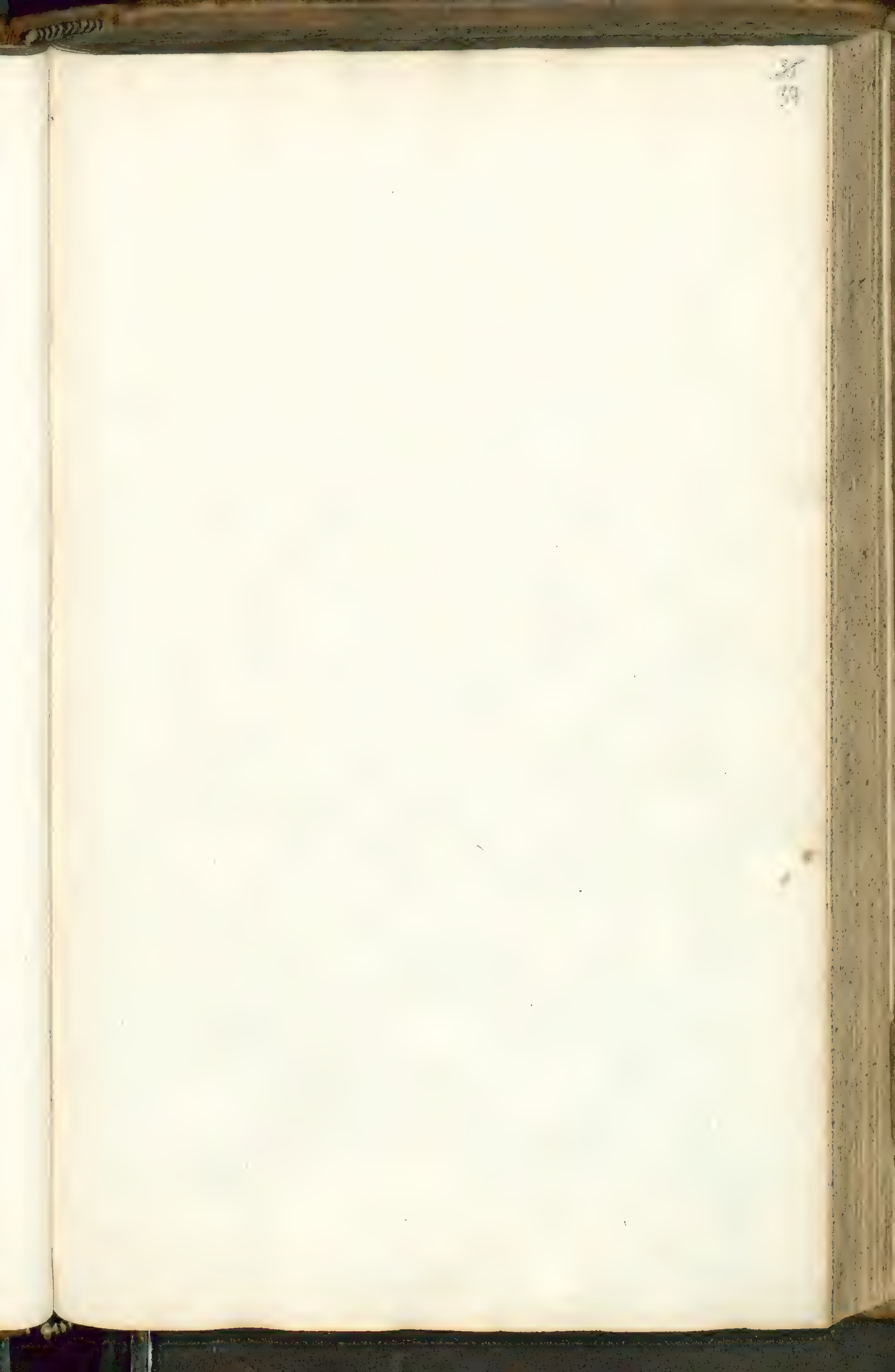
[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]





[illegible]

[illegible] dat [illegible]

[illegible]

van [illegible] en [illegible]

[illegible] en [illegible]

[illegible] en dat [illegible]

[illegible] verkoelen dat het [illegible]

[illegible]

[illegible] het [illegible]

het [illegible] wert geschuymt hoe [illegible]

[illegible] het schuymen [illegible]

[illegible] gekomen werden [illegible]

[illegible] neemt weder [illegible] de pot wel [illegible]

[illegible] schoone [illegible]

[illegible] de pot [illegible]

en als het [illegible] so [illegible]

[illegible] dat [illegible]

[illegible] maet [illegible]

[illegible] dat [illegible]

[illegible] en [illegible]

[illegible] dat [illegible]

[illegible]
[illegible] en neemt daer [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] als dit op de helft
[illegible]
[illegible]
[illegible] en [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] Sonder
het daeruit te neemen en als het dan weder een
het koocken is so giet daerin een pintien
~~brande~~ Reynse wyn en een half pintien fransen wyn
en een weinich daer nae als het weer wat gesoocht koockt
heft so doet daer noch in eene halve kan Rense
wyn en laet het dan een kortiequiers koocken
neemt dan 16 witten van eyers met de schaalen
klopt die met een lepel klein dat de schaalen
meest ontstucken syn, maer sy moeten in heel
kleine stucken syn en giet dit daer in so als het
in de soy is en roert het dan wel om en set
het dadelyck of

Giet het dan dadelyck te saamen in een Hypocras ~~sack~~
Sack en laet het daer door lopen in een schoon eerden
test, als het altemael is door gelopen so giet het weder
in de sack en laet het weder doorlopen en dan noch eens
ingegoten et gelaeten doorlopen als het het twede
mael is doorgelopen en het heel claer is so behoeft
het geen driemael door te lopen maer is het noch
troubel dan moet het driemael doorlopen eer 't geklaert
is   Als dit so is gedaen soneemt men uyt
gekoolde citroen of orange schellen midden door
geschneden daer schept men van de geley in en
doet de rest in een schootel of daer men het in
hebben wil

Begeert men couleurde geleij so neemt tinne of eerde
pannetjes en doet in ider die couleur die gy hebben
wilt, daer giet men dan op van die geleij die in de
test is en als het wat gestaen heeft en het de couleur
genoech nae hem heeft getrocken, so giet het door
flanel of claare neteldoeck in soodanige forme op
daer gy het in hebben wilt, als men geen form
heeft daer men het in giet so neemt men wel citroenen
of orangen en schneit die aen de eene syde wat af
dat die op een teller overeint kunnen blyven

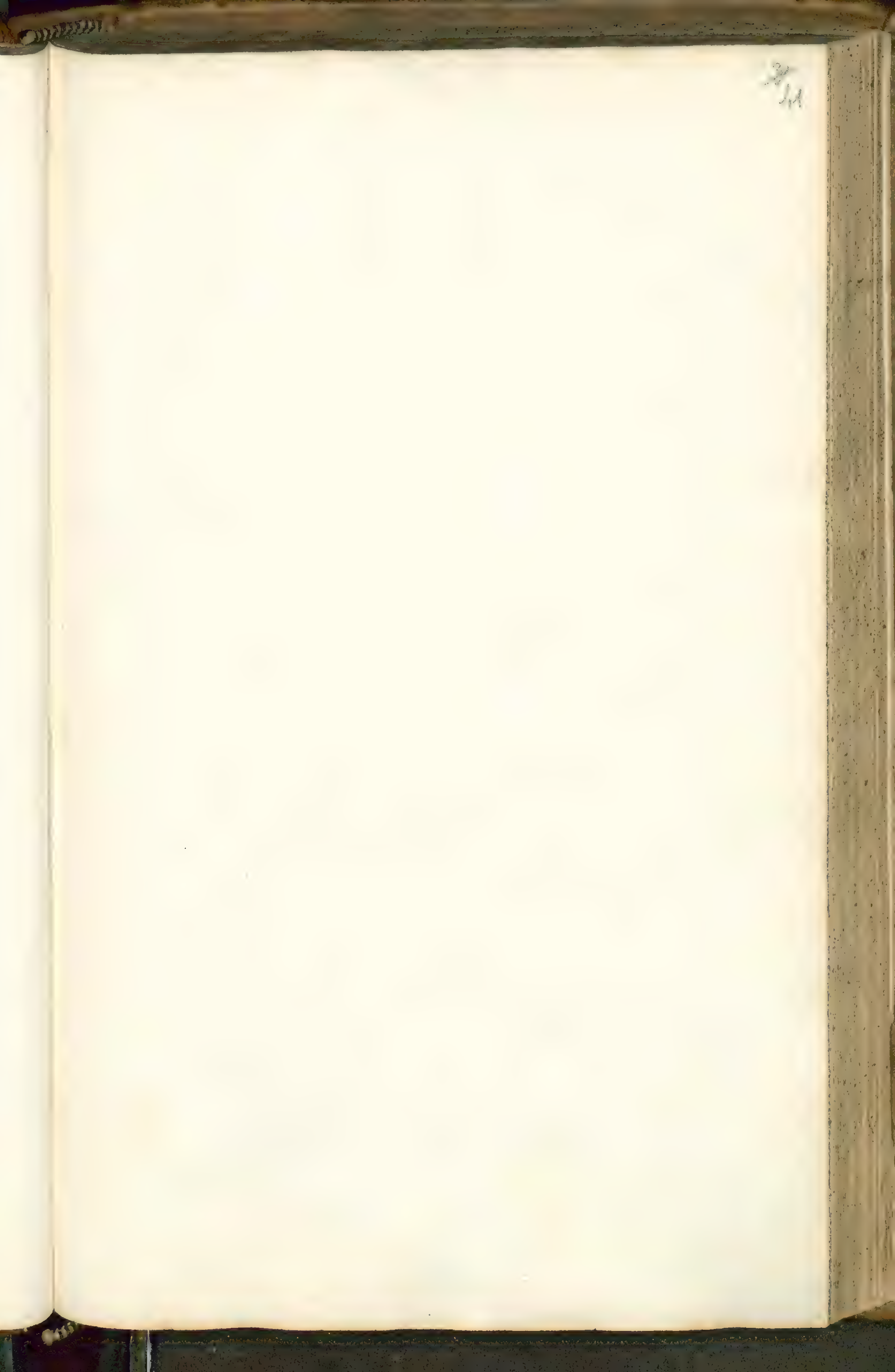
stren en gieten dan de gleij daer over heen

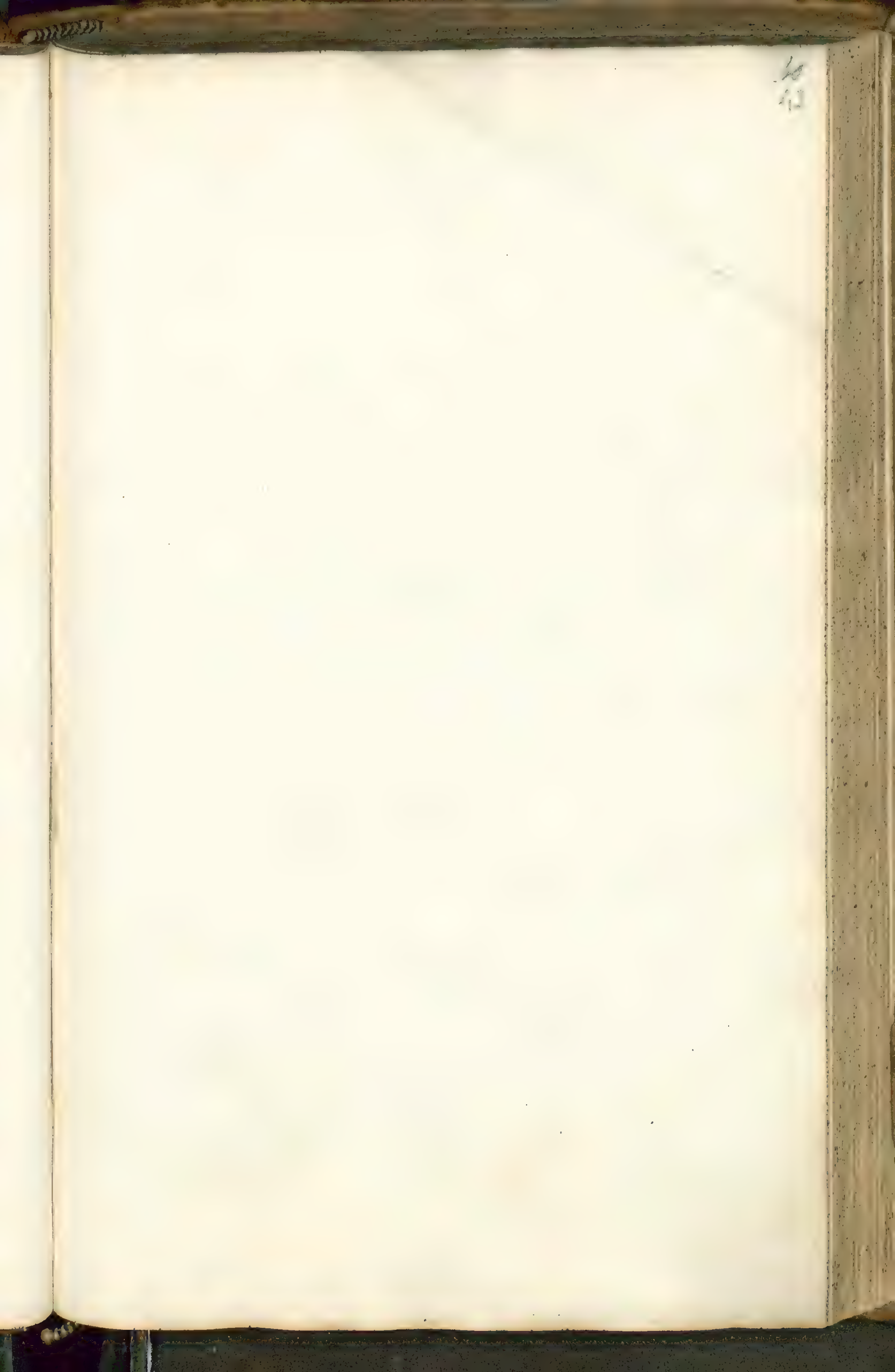
Om groen te verwen neemt men groene verf beet met
swart een mes ont stucken gekapt

Om blau te verwen neemt men kooren bloemen
gedrogt of ongedroogt ook so gehackt

Om geel te verwen neemt men saffran of ronte
bloemen ook gedaen in manier als voor

Om root te verwen neemt men geseyde carroten
gescheelt en in schyven gesneden of anders
neemt men tournesol welck men in de apotheec
vint het syn lappen daer van men kleine
stuckiens scheurt en doet daermede als voorseit





Pour faire [illegible]

[illegible]

Pour [illegible]

[illegible]

mais il faut bien prendre garde qu'il soit assé [illegible] afin de ne pas trop [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

qui est au [illegible] [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] sera vuyde [illegible] dessus [illegible] lesquelles

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] dessus escript.

[illegible]

[illegible]

[illegible] rangerez sur des ardoises [illegible]

[illegible]

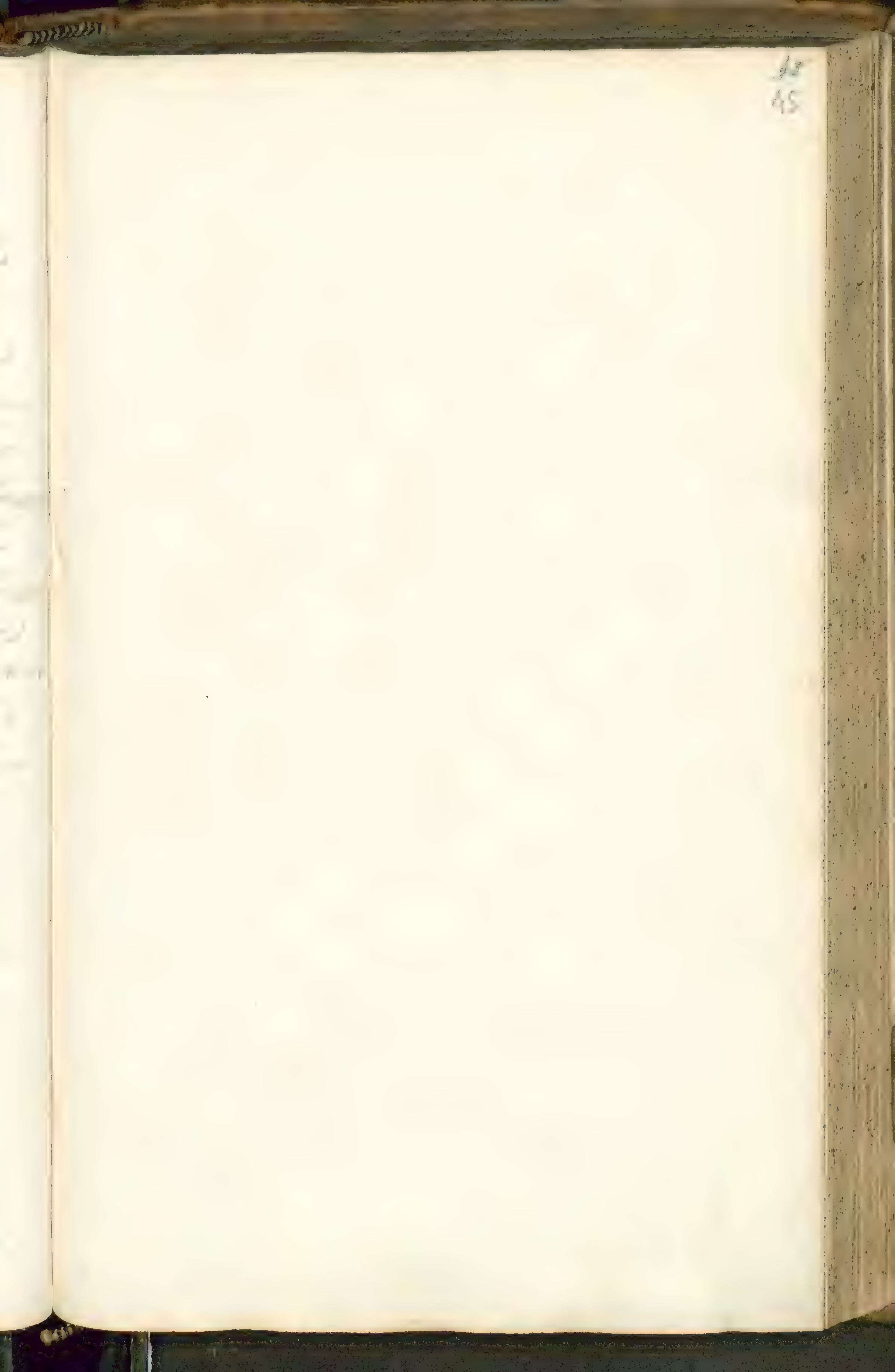
[illegible]

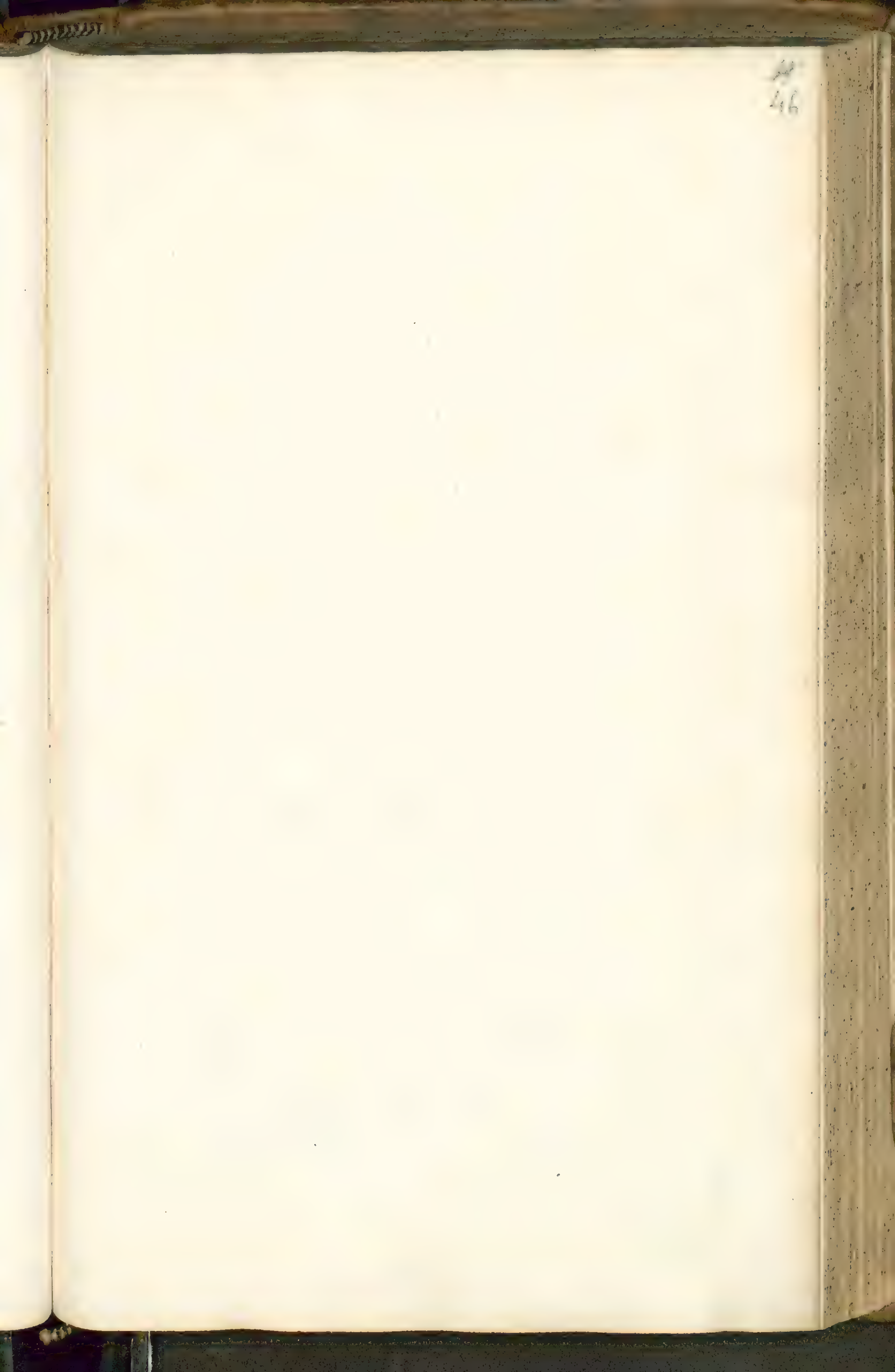
[illegible]

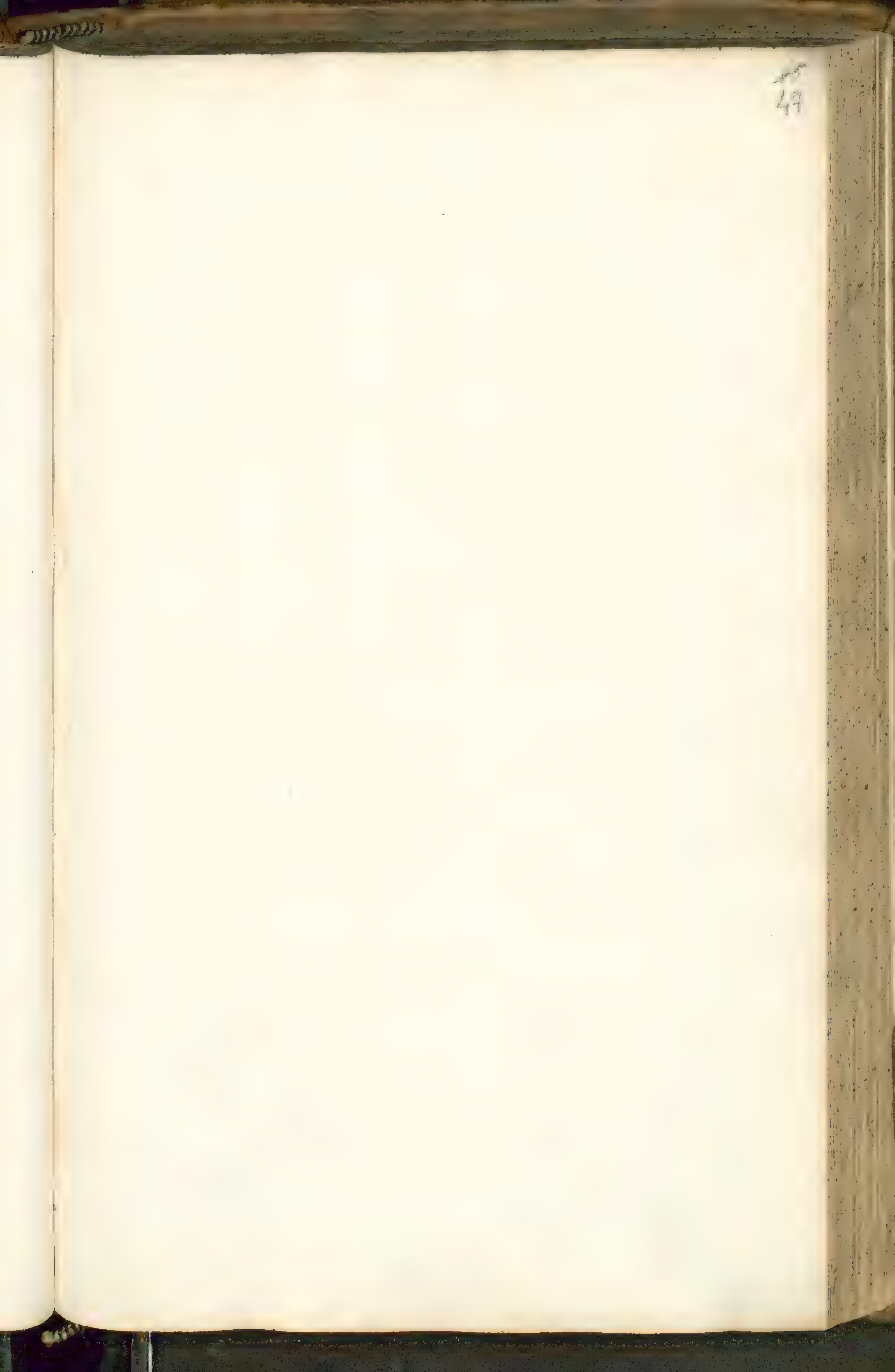
[illegible]

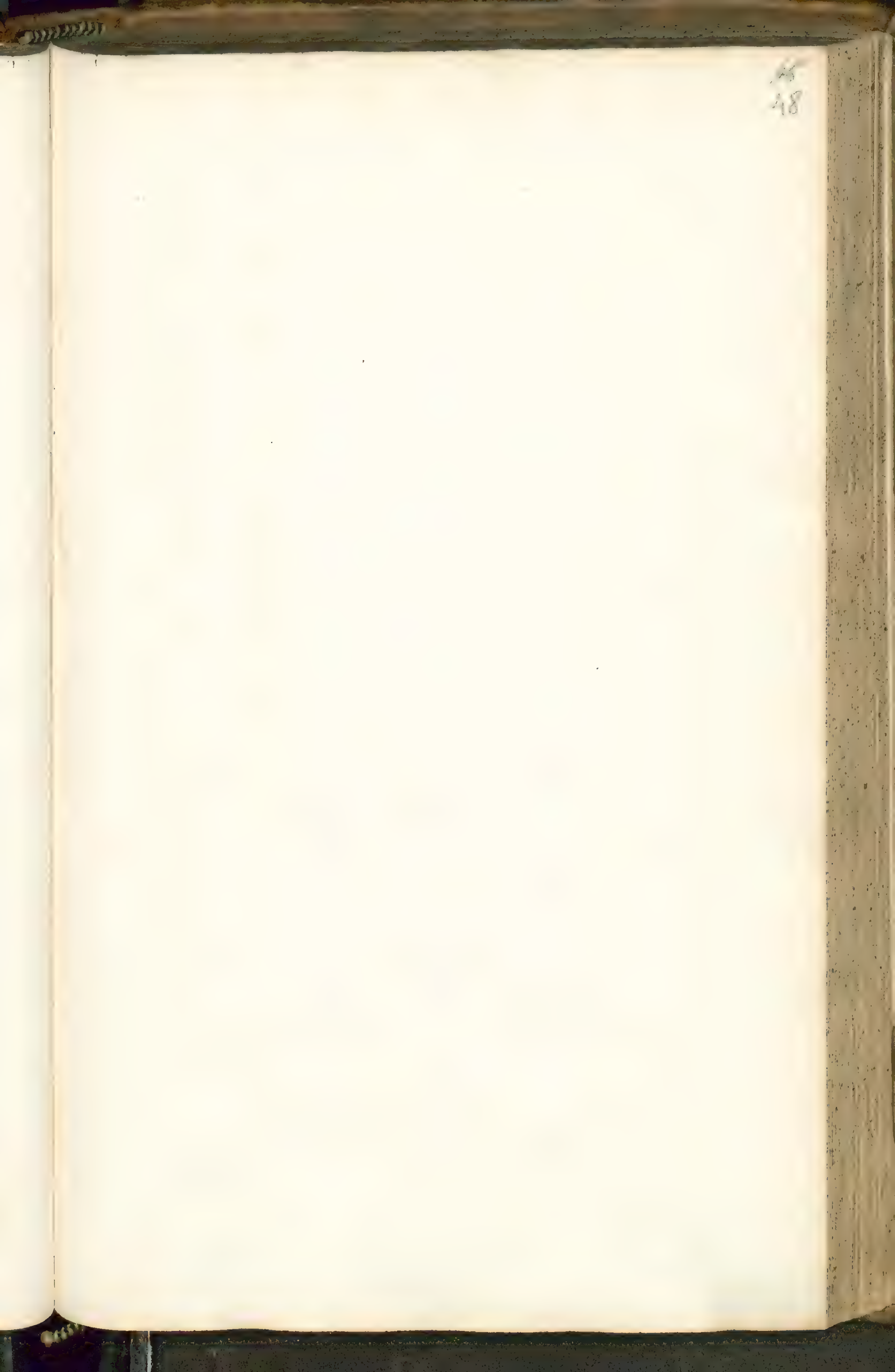
[illegible] Regal [illegible]

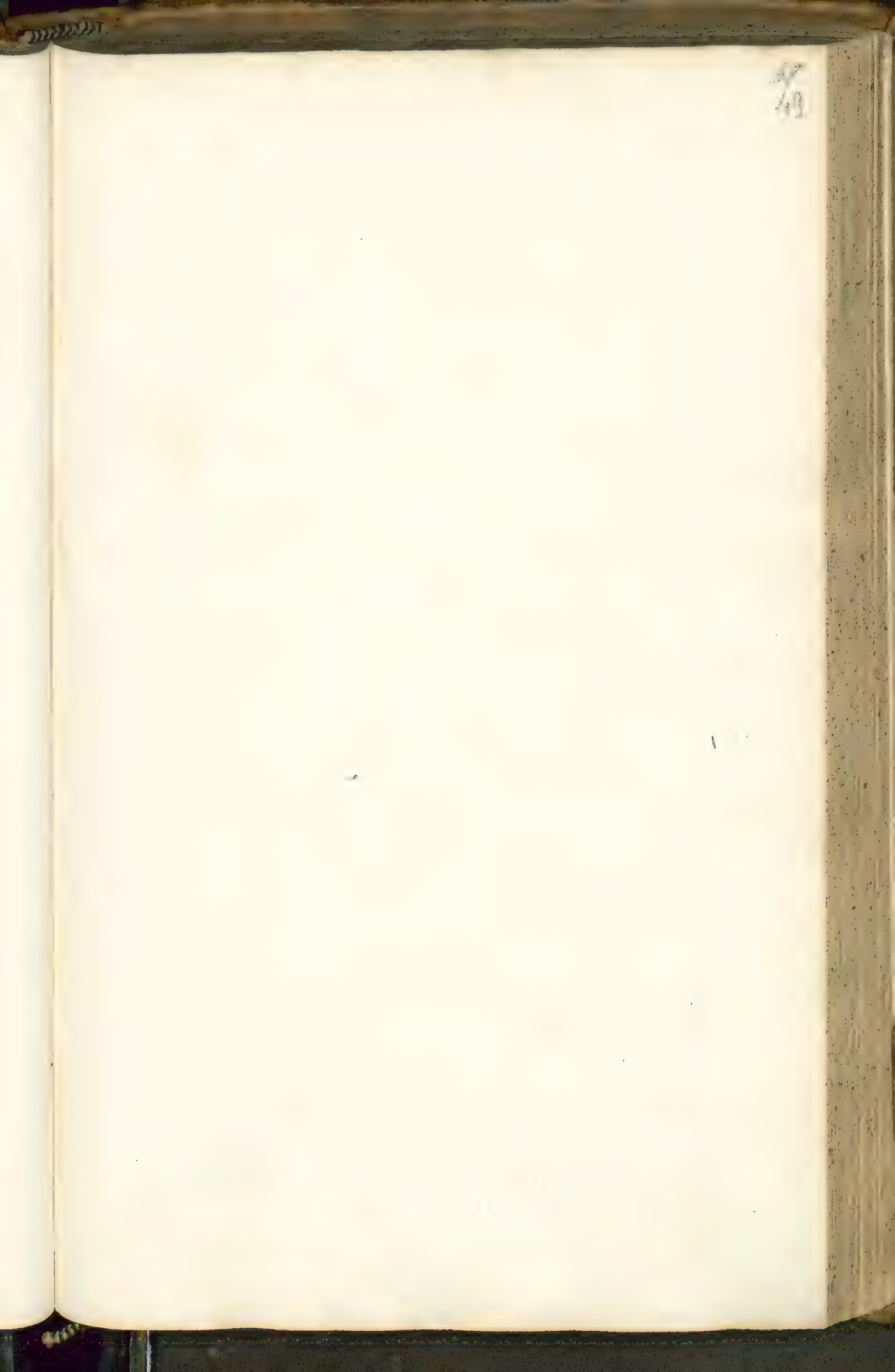
[illegible]

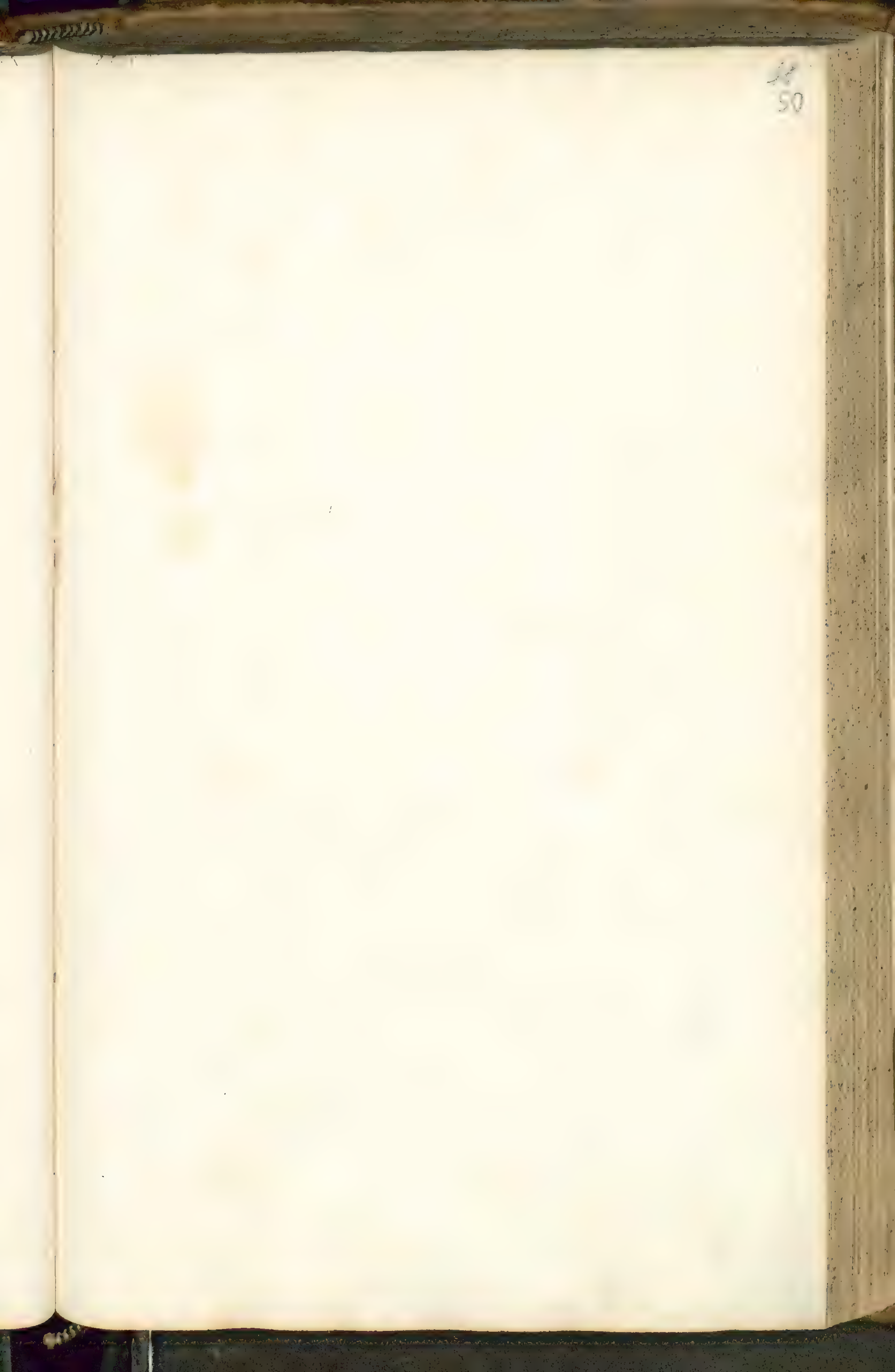


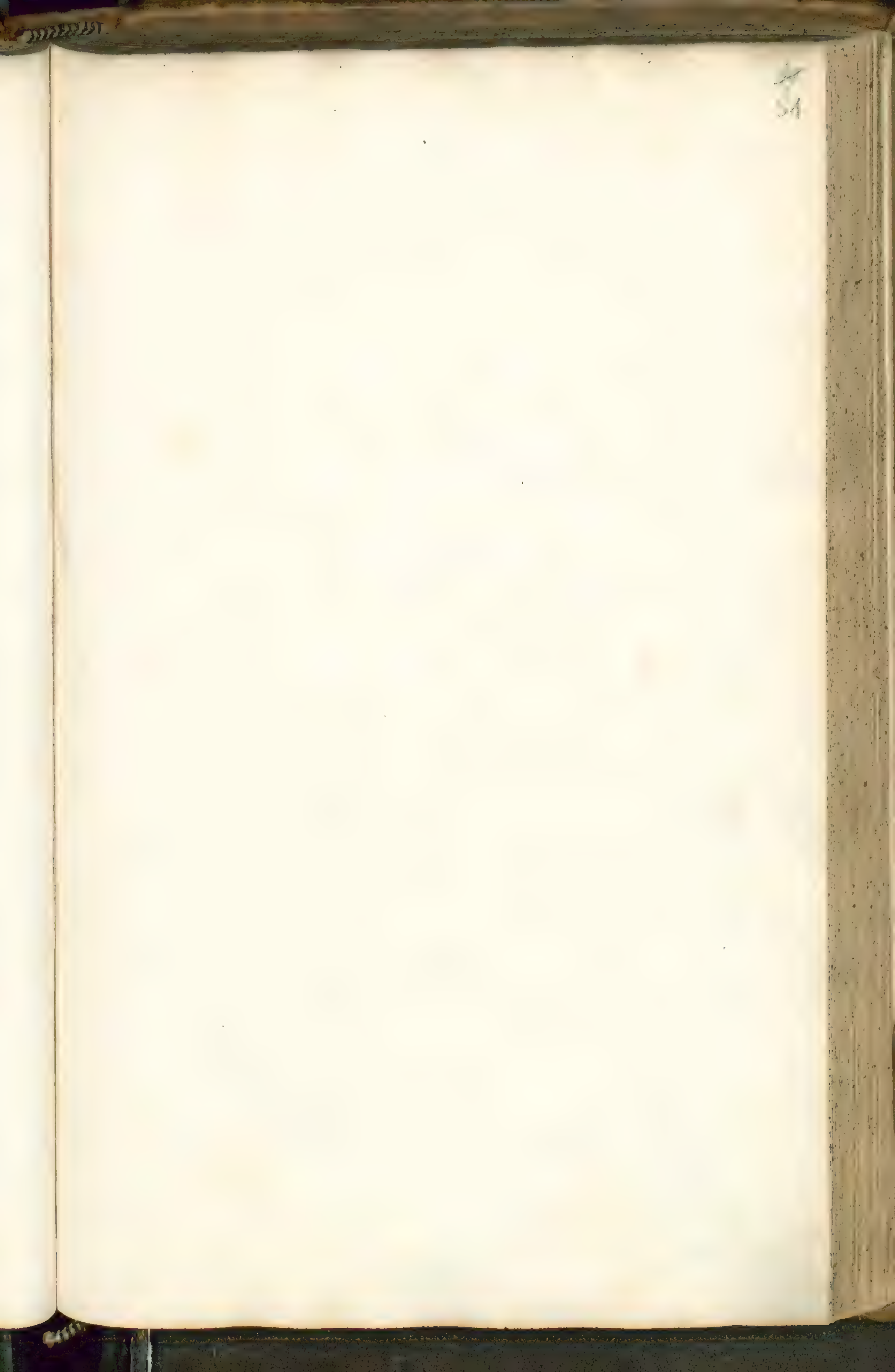


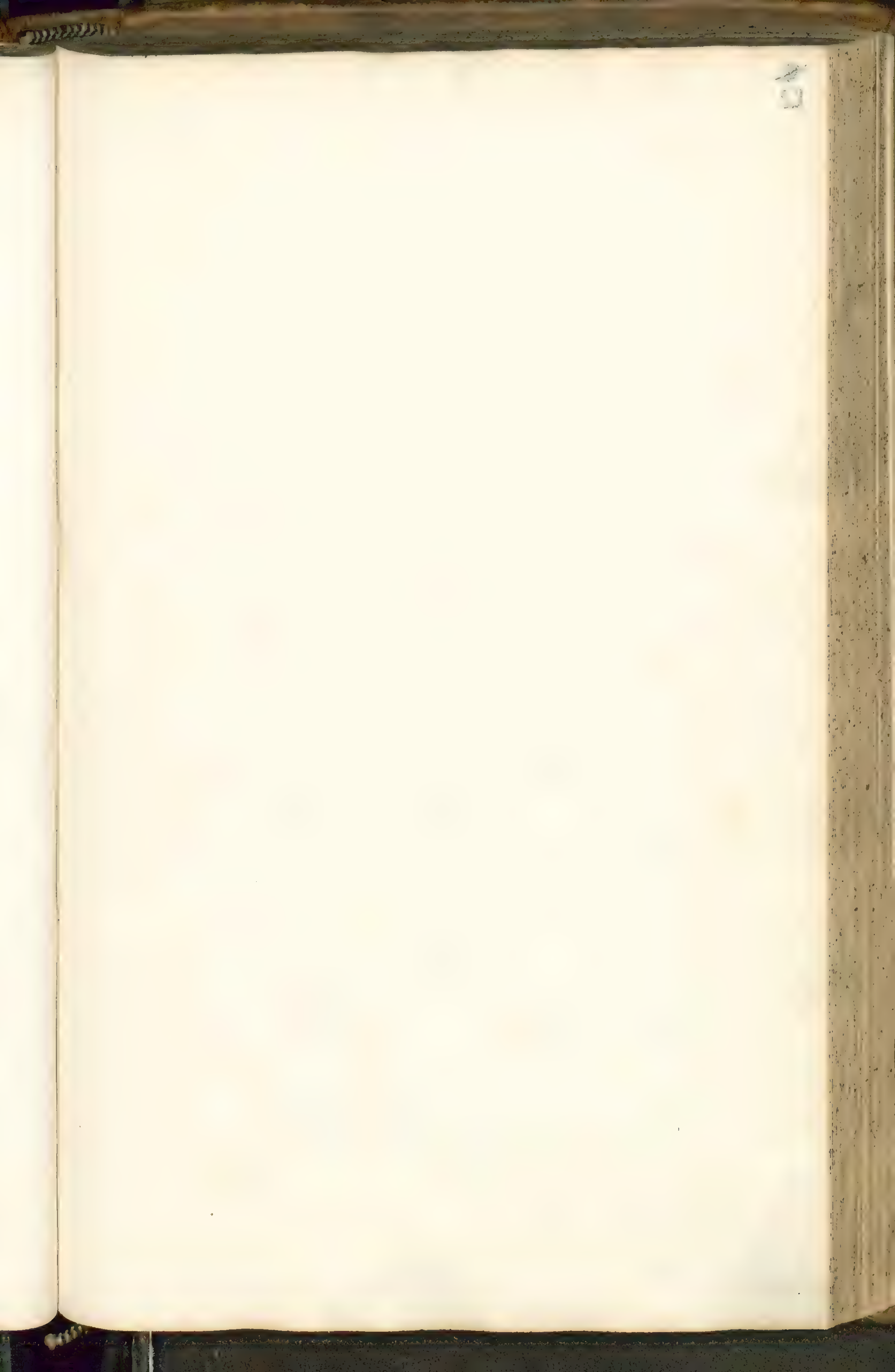


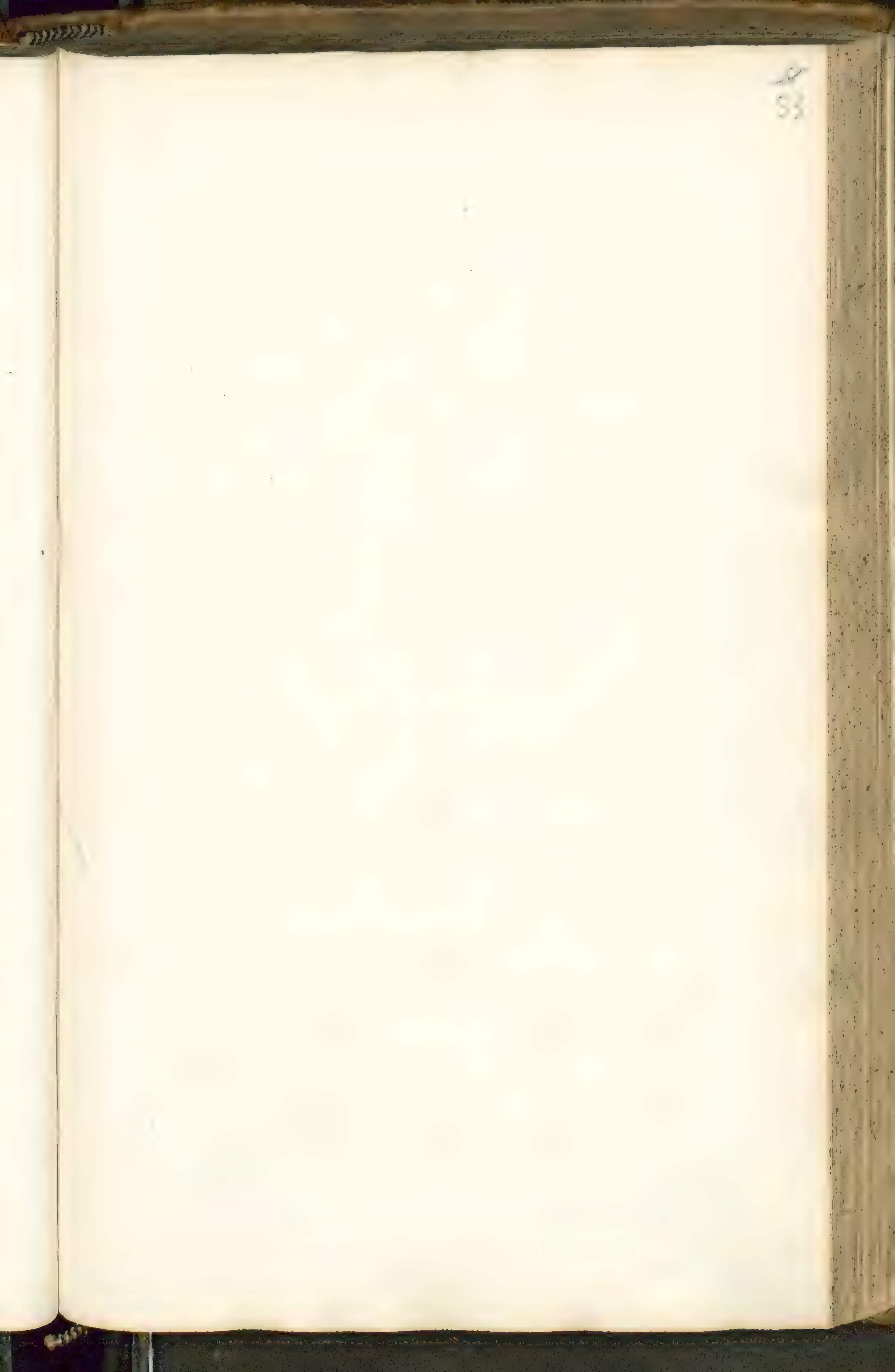


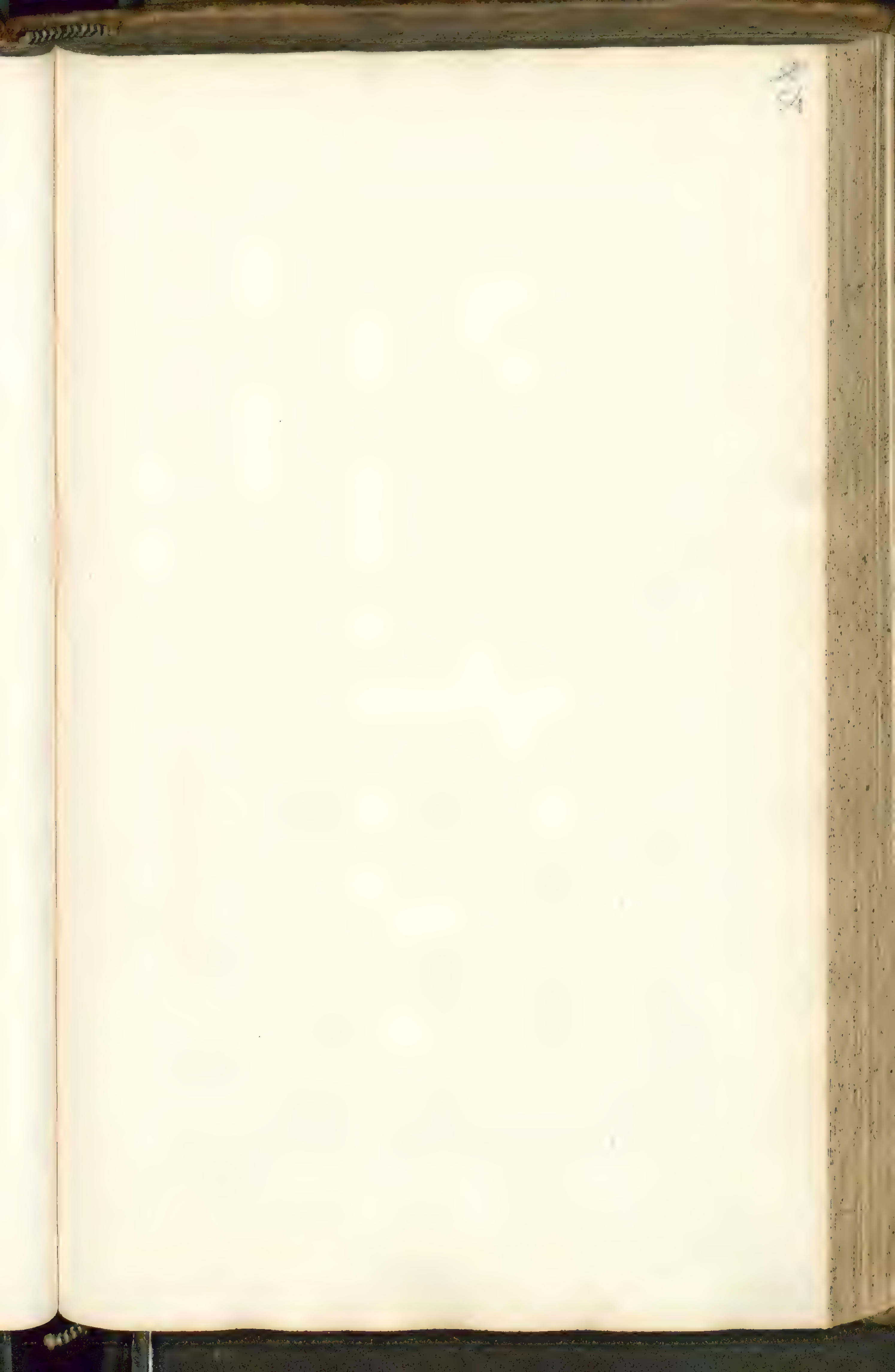


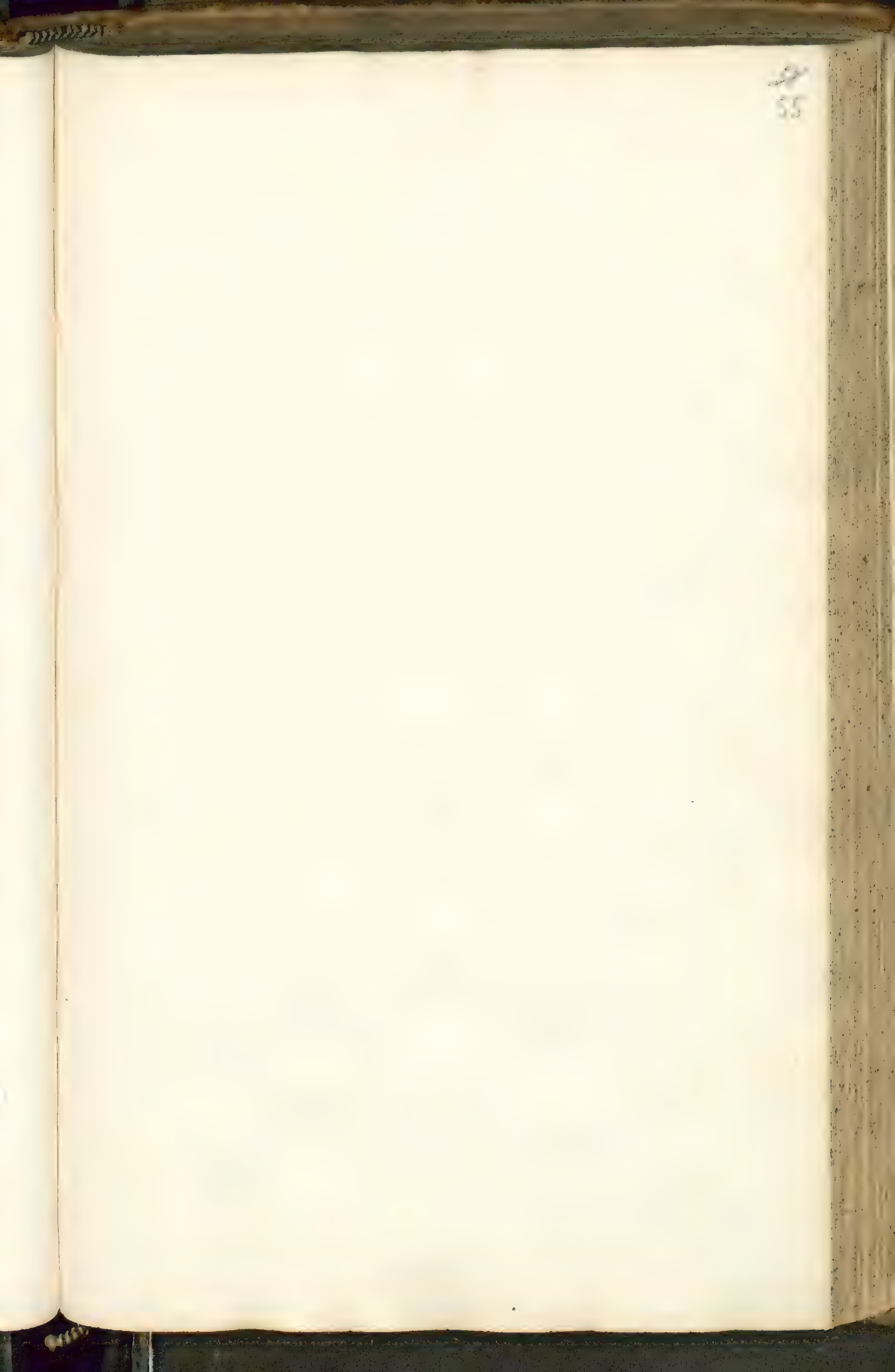


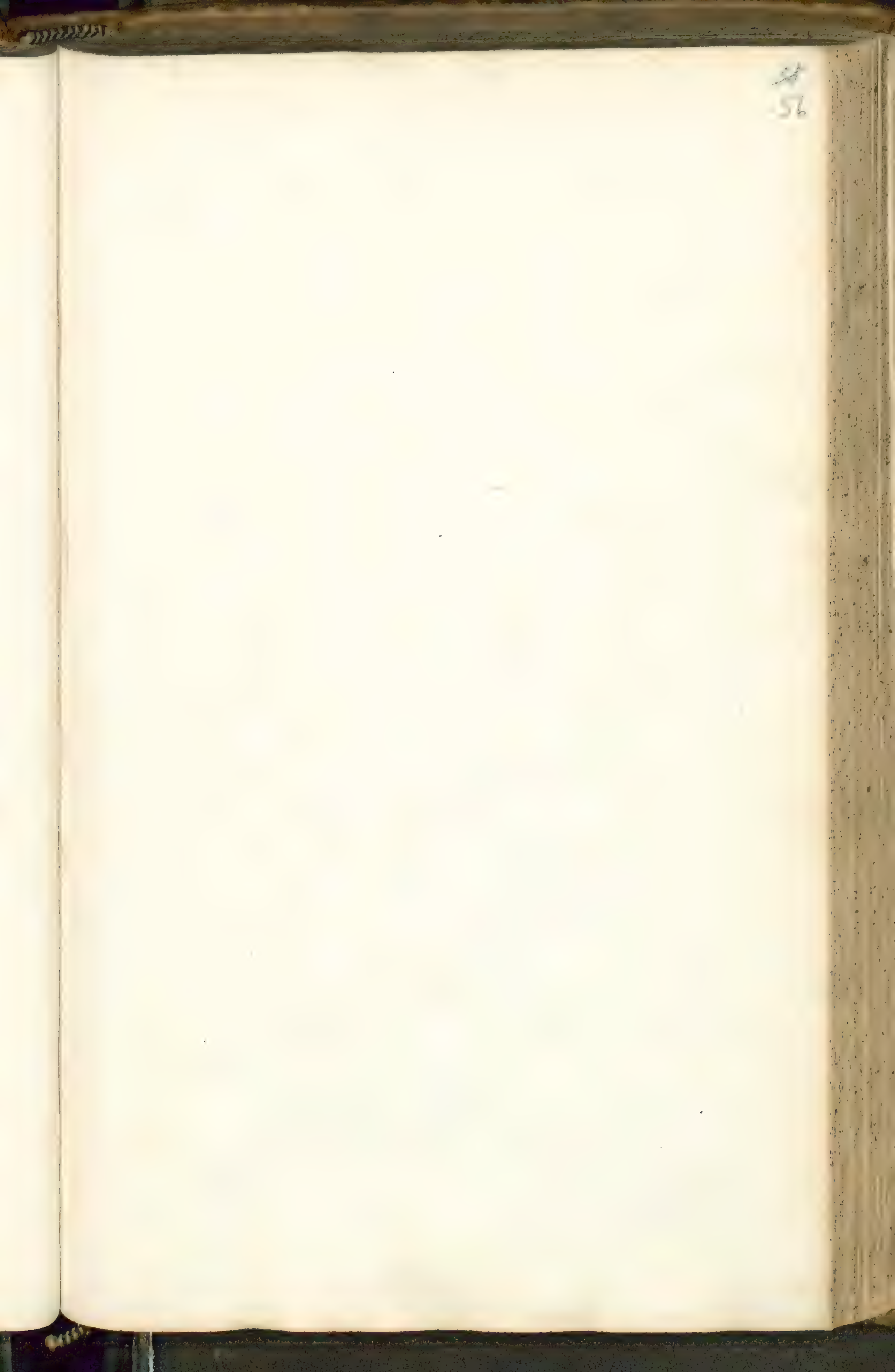


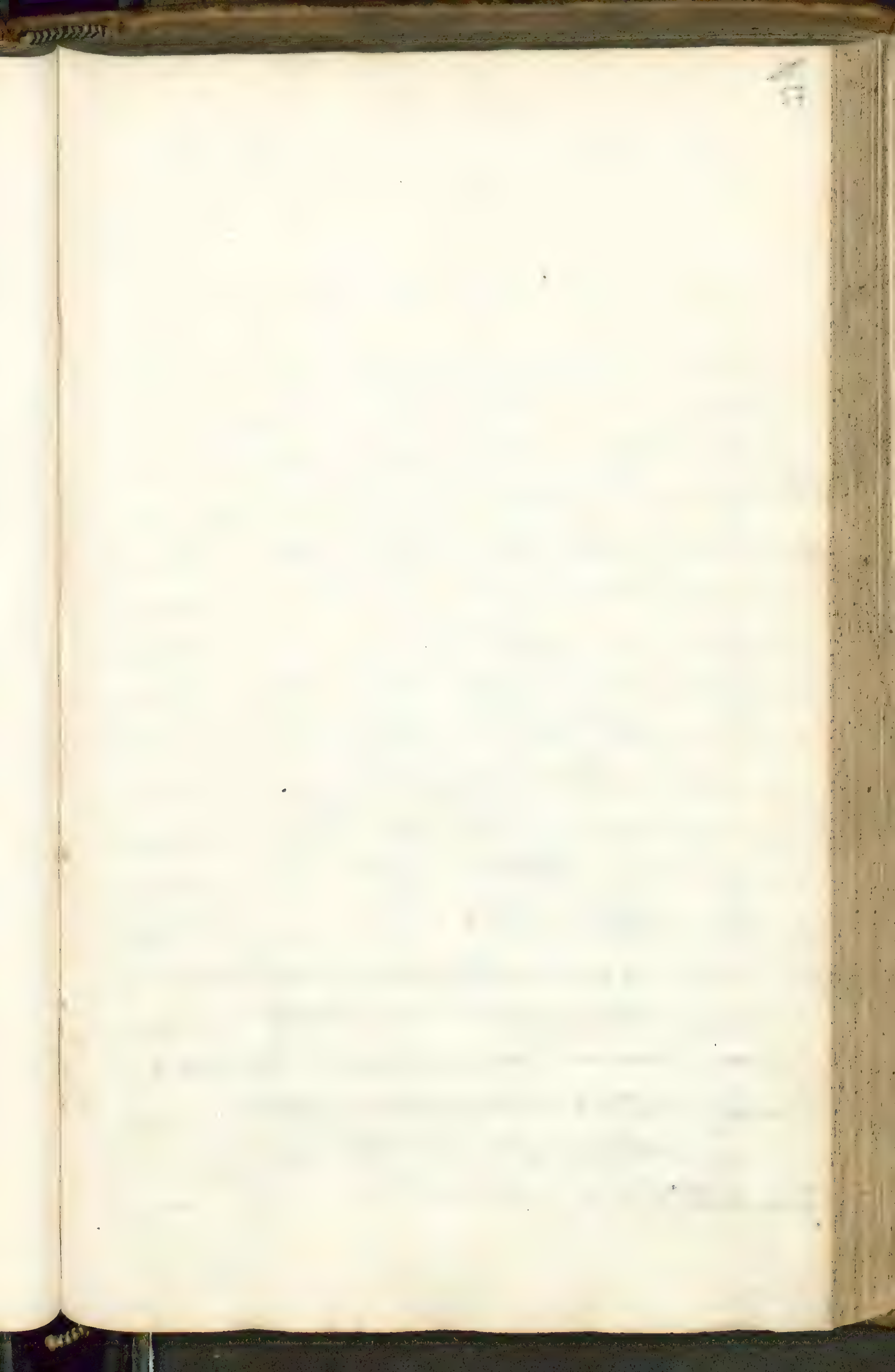







55


56



Om Tabletten of alderhande Suycker koeckies te maecken

Om Citroen koeckies te maecken

Men neemt een pont van de beste broot suycker
die klopt men in kleine stucken men moet sy
niet stooten die doet men in een Confituer pan
men giet daerop so veel waeter dat de suycker
wel smelten en koocken kan koomen ordinarij
neemt man wat meer als een groot bierglas met
waeter, Hier toe neemt men de schel
van ses groote citroenen maer syn de citroenen niet
groot en swert so neemt men acht citroenen daer
raspt men het geel af op een blicke raspe, men
moet toe sien dat men alleen dat geel raspt en
geen wit [illegible] dit moet geraspt syn eer men het opt
vuyr set [illegible] En als het suycker op het vuyr
staet, dan doet men voorseide geraspte schel in eene
schoone schootel en giet daer soveel waeter op
dat het een vinger breet of twee onder waeter
staet, laet het dan in weicken tot dat de suycker
[illegible] op het vuyr [illegible] gesoden en een
[illegible], dan neemt men geseide schel.

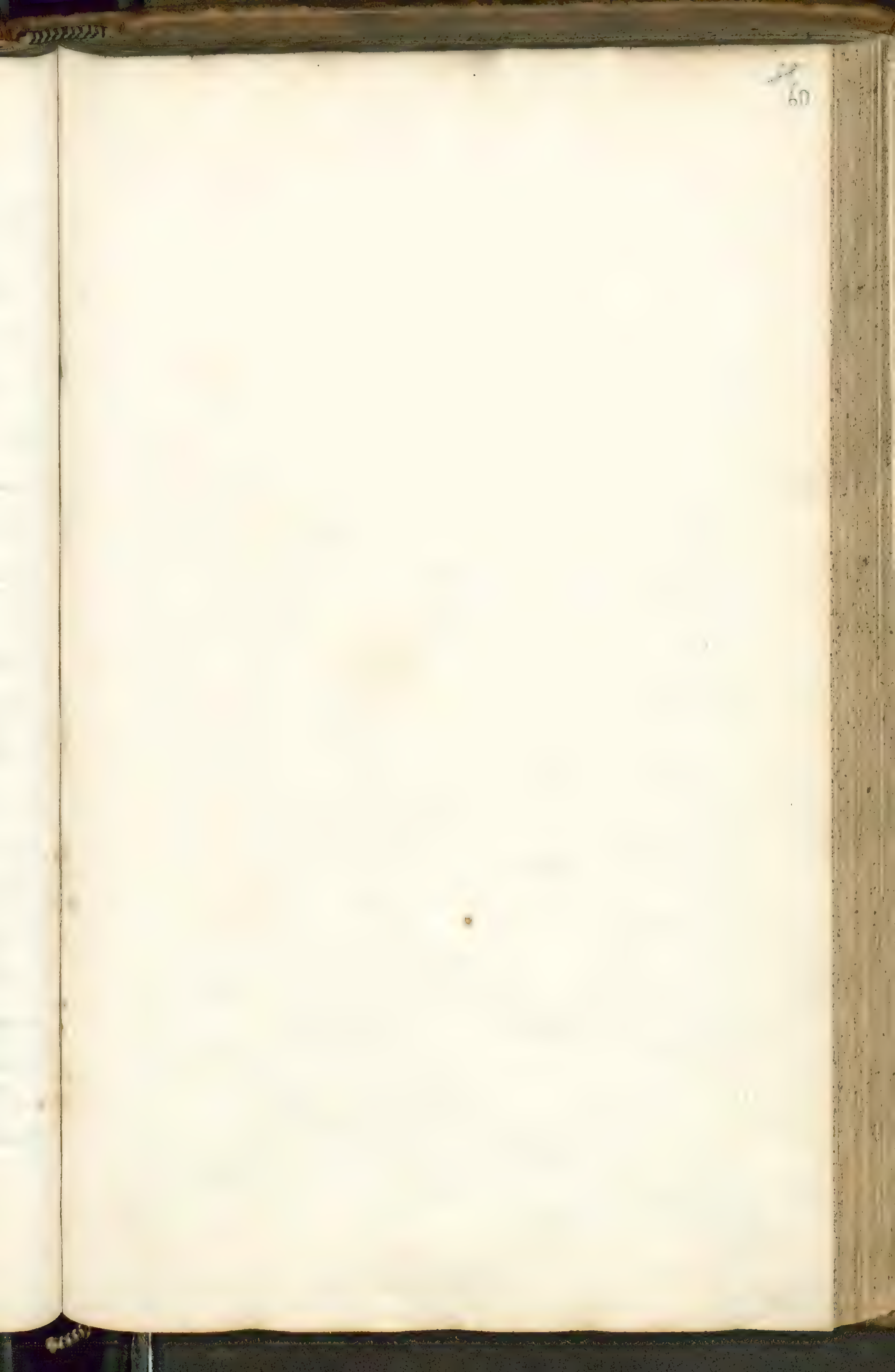
uyt het water en net die in een stermein dat het
water daeraf loopt oock wringt men het stermein
wat sterck toe dat het bitterste van de schel daer
mede doorlopet doch niet soveel dat de kracht
daeruyt gaet dan neemt men de geraspte schel
die int stermein blyft en doet die in de suycker
soals die in de soy is en roeren het wel door een
tot dat het heel dick wort dat als men met de
lepel daerin tast men de gront van de pan siet
en het een stercke reuck van citroen van hem
geeft
Dan met een blaede pampier op een taefel
aengerect hebben leggen daer men dan de
suycker op schept in ronde koeckiens of in
sulcke form als men begeert,
maer als dese suycker vant vuyr is moet die
seer haestich werden opgeschept want als
die koult wort men die niet uyt de pan krygen kan
en als het ten laetsten te dick word dat men het
niet als met brocksken uyt de pan kan krygen
dan gaet men op [illegible] geene in de pan es gebleven
soveel water dat het weer smelten kan en set
het op het vuyr tot dat het gesmolten is en bequaem
is om weederom op te scheppen

Om Orange koeckies te maecken

Het geschiet op selue manier maer men laet de schel wat langer weicken als de citroen om de bitterheit van de schel

Om koeckies van pistache te maecken

men maeckt sij op de selue manier, men clopt de pistachs open dat de kernen so weinich breecken als immogelick is die neemt men daeruyt en sit die in laeuwater die men dan pelt gelijck men de amandelen doet dan snijdt men die heel kleijn met een mes op een teller en als de suycker noch is opgesoden wat dick dan roert men de pistaches daerin op selue manier als de schel van citroenen geschiet





Om Biscuit te maecken biscuit de Moscovie genaemt

Neemt ½ pont Suycker klein gesift en twee lepeln rosewater en anderthalve lepel lavendelwaeter klopt dit door een dat all het suycker gesmolten is dan nemt anderhalve doier van Eyj, clopt die ook heel klein en doet die by het voorseide en klopt het te saemen dat het wel door een is gemengt.

Dan neemt ½ pont vant allerwitste en beste weite meel en neemt daer een lepeltie van en roert dat int voorsyde nat heel klein en doet dan weder een weinich daer in gestaedich geroert en so van langer hant de rest vant meel tot het daer altemael in is dit so gemengt synde moet men het een uyr kloppen

Dan giet men dit in een groote vierkante form van blick vonten met een rant van een duym hooch, en so men geen heeft maeckt men een van pampier en legt en het dan met de form in een taerten pan daer men onder en boven vuyr leit, maer het is noch seeker in een oven gebacken welck dadelyck moet geschieden als het in de form is

Als het gebacken is en kout is geworden so snit men het in lange stucken als Italianise bisquit en leit het dan weer in een taerte pan en laet het een weinich backen dat het maer door warm is

Als men het maeckt voor mans so doet men int mengsel

wat [illegible] ek die niet [illegible]
sterck willen [illegible] doen met een weinich [illegible]
en [illegible] gescheet [illegible] in

Biscuit op de [illegible]

men maeckt het op manier voor [illegible] lit alleen dat
men drie lepels rosewater neemt en geen lauwende
water en 8 doiern van eiern en een pont suicker
en 2 pont meel en in plaets van dat het andere in
een form wert gedaen so leit men dit met de lepel
op een pampier, want het menusel dicker is also
daer meer meel in is, men bestroiet eerst het pampier
met een weinich meel eer men het daerop schept.

Pour faire biscuit de pain

Vous prendrez seize livres de fleur de froment de
la plus fine, douze jaunes d'oeuf, le blanc de quatre
une once et demy de grains d'anis autant de coriandre,
une demi livre de beurre frais sans sel un demy pot
de lait doux ou selon la discretion car il faut qu'il
soit melé comme on mele le pain blanc, une bonne
cuillere de levain nommé en flamand [illegible]
de bien faire lever le biscuit. lorsque voulez faire
cette paste il faut mettre toute la farine en un monceau
et y meler vos oeufs puis l'anis et le coriandre,
ensuite le lait qu'il faut un peu chauffer sur le feu
puis le beurre que vous ferez fondre et pour le dernier
le levain que vous paitrirez ~~comme~~ de la main comme
on fait le pain blanc et le faites en platte forme.
et le couvrez d'un linge chaud afin qu'il se leve bien
et cela une fois aussy haut qu'il n'a eté lorsque vous
l'avez fait cela etant vous le mettrez avec le pain
blanc au four et l'en retirez en meme temps ou le
laisserez un peu davantage selon que vous verrez
qu'il sera cuit, puis vous le mettrez dans la huche ou
en quelque lieu ou vous etes accoutumez de mettre
votre pain, vous l'y laisserez quatre ou cinq jours
ou autant que vous verrez que la croute soit assez
dure pour le couper par tranches sans qu'il tombe

en miettes, puis vous prenner du meilleur sucre pilé
fort petit passé par une toile ~~[illegible]~~ de soye, vous
jetter ce sucre aux deux cotés des tranches que vous
couper ~~[illegible]~~ de ce biscuit, vous les mettrez sur un
fer blanc que vous ferez faire exprés et les
couvrirez dun papier et les remettrez de cette
sorte au four ou vous les laisserez jusqua ce que
vous voyez quils durcissent et apres que vous les
en aurez retiré [illegible] seront rassis, [illegible] vous
les mettrez en des boetes de fer blanc en quelque
lieu pour les conserver en quelque lieu sec

Pour faire des tartes

Pour faire une tarte de citron

Il faut deux Citrons et en raper le dessus c'est à
dire le iaune et puis presser les citrons et mesler
le jus parmy le iaune, puis il faut raper un pain
blanc de deux liards et cinq oeufs, de trois il en faut
oster le blanc et aux autres deux il le faut laisser
cinq ou six cueillerel de vin et une demi escuelle
de beurre fondu mais il faut prendre garde que
le sel demeure au fonds, puis il y faut mettre
du sucre autant que l'on iugera à propos et broyer
tout cela ensemble et apres mettre le tout dans
la crouste sans couuerte et la faire cuire doucement

Om Orangi taert te maecken

Neemt 20 ordinarisse orange appels schelt die heel dunnekens glyck men andere appeln doet hoe dunner geschelt hoe beter schnyt dan de schelle in heel kleine rintjes de groote van een half stroÿ enterwyl het gesneden wort heeft men een schoone eerden pot met pomp waeter staen daer men in doet hetgeene men schneit en als het danaltemael daer in is gesneden dan giet men het op een door, schlag en doet weder de pot vol schoon pomp, waeter en laet het daer 4 of 5 uyren in uyt, treicken dat de bitterheit daer uyt is, dan weder op een [illegible] gegoten en het in schoon waeter gedaen en laeten het dan een wel of drie op koocken, dan noch weder tweemael in schoon waeter [illegible] laeten op koocken in het waeter op een doorslach schoon laeten aflopen.

Neemt dan $\frac{1}{2}$ pont suycker in een eerde pot doet daer op een halve tinne com pomp waeter en laet het opt vuyr smelten en als het gesmolten is so doet men daerin een wit van een ëi en laet het hart op koocken en schuymt het wel klaer af smyt dan de orange schel daer in en laet het te saemen confiten, als de siroop begint te binden of dickte worden dan neemt het vierde part van

een half pont witte broot kleijn geraspt dat en mendaer eij so als het op het vuyr staet oock vijf lepeln Rinse wijn en vijf tinne lepeln gesmolte verse boter daer het sout uyt is gedaen laet het te saemen 3 quartier uijrs koocken dan is de koeck gedaen en laeten het heel langsaem backen

Om Reijst Tart te maecken

Neemt reijst kookt die met soete melck gelyck een reijsten brij heel smeeck wrijft die dan heel klein al de coorrens ende kucken dat men niet kan sien wat het is

neemt dan so veel u dunckt dat gij tot een tart van noden heeft neemt dan 10 doijer van eijer en een wit van eij te samen geklopt so klein als't moogelyck is

neemt dan een vierendeel ofte anderhalf vierendeel verse boter laet die smelten en schuimt die schoon af en laet het wat sacken en giet dan de boter door den reijsten brij met de voorseide doier van eijer wel door een geroeren doet daer bij een loot caneel heel klein gestooten 1/4 suycker 3 sinne lepels met rose water dat al door een geroeren en dan in de korst gedaen

Als de Tart korsten worden gemaeckt met koude boter kout komp waeter en meel en een sinne lepel ~~[illegible]~~ vol suycker alles door een geknedt, ~~[illegible]~~ hoe meer boter in de korsten is hoe de korst korter is

Om Sirt van Blaauwverwe
maeken

Men kookt en poet blaeuwmaager [illegible]
neemt men dat van hiessel [illegible]
van de Mande [illegible]
tot een pap en Deckt daermede de [illegible]
en deer leit men [illegible] op een Leckg van Blaeuwe

Een Orange Tart te maecken van
geconfite Orange schellen

Men neemt droge geconfite orange schellen en
snijt die in smalle riemtjes so smal als die gesneden
konnen worden, dan in een pannetjen gedaen
vier of vijf tinne lepels wijn en twee tinne
lepels rompwaeter en een tinne lepel vol suijker
en dat te saemen eenen laeten op koocken en de
orange schel daerin gedaen en laeten het 3 of
4 mael op koocken dat de schelle weeck wort
en dan in de corst gedaen en het heel langsaem
laeten backen

De Confituren tot taerten werden op de selve manier gemaeckt als andere confituren uytgenoomen dat men daer poier suycker toe neemt en maer twee pont suycker tot vier pont fruit

De confituren tot Albesse sap wert selve maet van suycker genoomen en op selve manier gemaeckt uytgenoomen dat men die maer een half uyr laet sieden omdat die dun moet blyven . .

Om Albesse sap te maecken tot
Peeren te stoven

Men neemt een vles van drie cannen en 30 pont albettes door een stermyn gewrongen selve sap in een vles gedaen en daer by een pont poier suycker en boven op de vles een half eyer schael geleit in plaets van een stop want die moet niet gestopt werden
En dan in de son te distileren geset dan sal het wercken gelyck bier doet dat gest en werpt alle vuylicheit uyt so moet men acht neemen als het heeft uyt ge- worpen het allemael weder met sap op te vullen dat de vles vol blyft want het anders niet sal wercken

[illegible] als het 5 of 6 weecken so heeft gedistileret
en niet meer uyt [illegible] dan neemt men het uyt
de [illegible], maer so lang als het [illegible] het laet men
het daer in. Dit kan men een heel iaer bewaeren
blijft oock wel twee iaer goet   Op selue
manier maeckt men van frambosije

Om Peeren met [illegible] als frambosije
Sap te stoonen

Men neemt Peere nae het saisoen die schelt
men [illegible] die met [illegible] te stoonen en als t
[illegible] gekockt heeft so doet men daer wat
[illegible] by een [illegible] wel en als het
een half uer heeft gekockt so doet men daer by
een half [illegible] kannetien met nat van albesse
[illegible] en laeten het daer mede stoonen
tot de peeren [illegible]

Om Albessen Soep te maecken

Men neemt de Albessen die expres geraeckt sijn [illegible] soep te maecken en men doet die in een aerden [illegible] pottien, daer se wat pompwater gedaen en [illegible] [illegible] een [illegible] of twee en koocken dat het onder een gemengt is omtrent een half quartier uijrs,

Dan neemt men een half stuyvers witte broot dat ongeraspt is, dat schnijt men in schnetties en eerst die op den rooster en dan gebraijen op een [illegible] ofte schootel daer men het eeten op de taeffel geeft en dan daer over de gekoocte Albessen en suijcker daer over gestroyt en so dadelijck op de taeffel gegeven, want als het lang staet soo deijt het broot te veel uijt

Om Queen te [illegible]

Als het inde winter is dat het gesoute queen sijn, so neemt men die queen en schelt die, midden door geschneeden ende klockhuijsen schoon uijt gedaen en dan met pompwater eenwael of twee laten opkoocken, dan op een doorschlach geleit en het waeter laeten aflopen en in een [illegible]

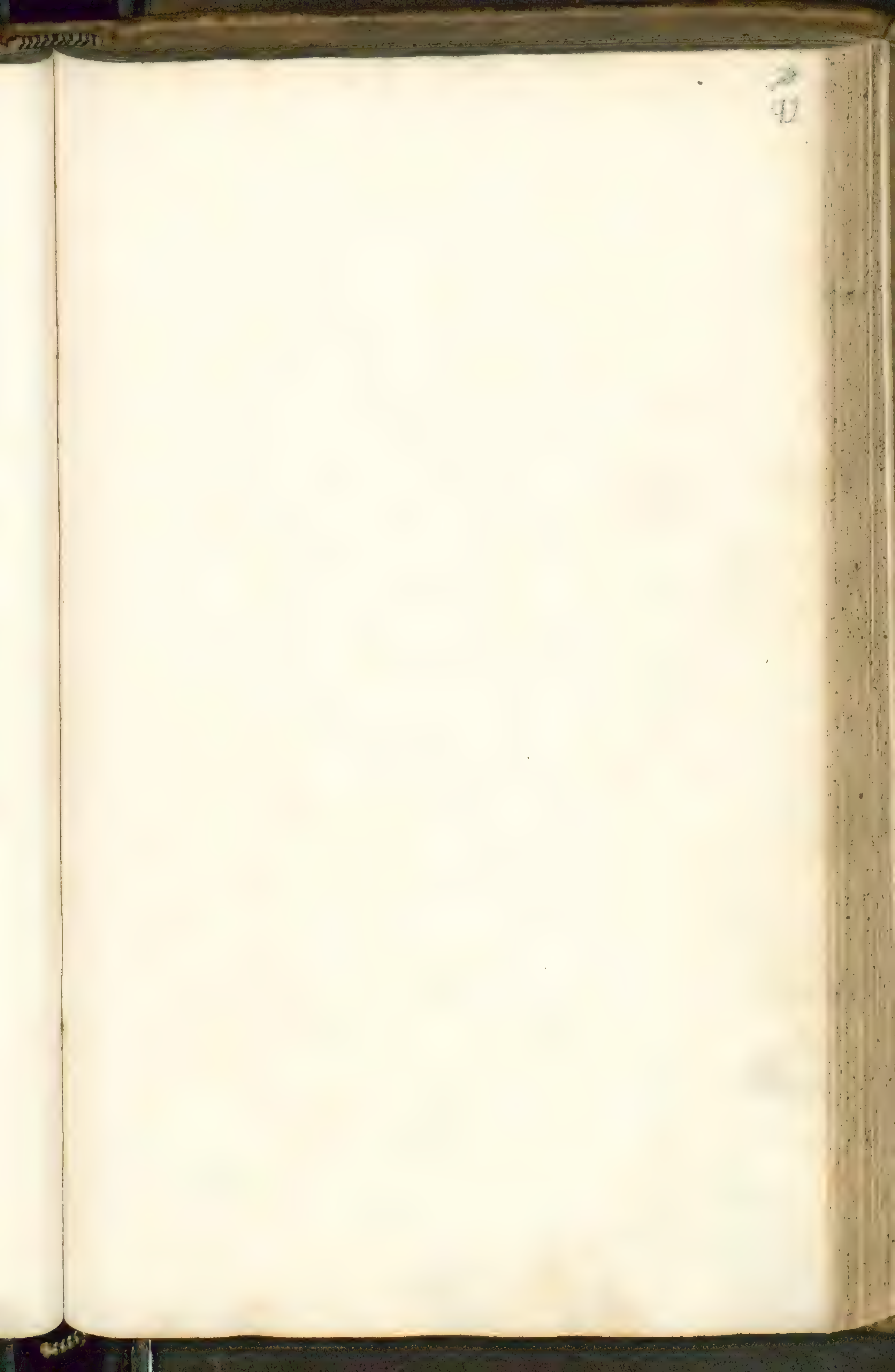
[illegible] seleert met de sijde, daer de klockhuysen
sijn geweest, boven daer waeter op gegooten
wat de queen effen bedeckt sijn en een deckfel
[illegible] die dan aent vuur te kooken
geset en als die een quartieruyrs gekoockt
hebben daer suycker bij doen naer de mannichte
van queen die men heeft

tot ses queen een pont suycker en laeten dat
twee uyren lang kooken tot dat die heel root
sijn en de geley heel geworden is, maer men moet
wel toe sien dat daer geen locht bij komt, en
wel gedeckt blijven anders werden die niet root

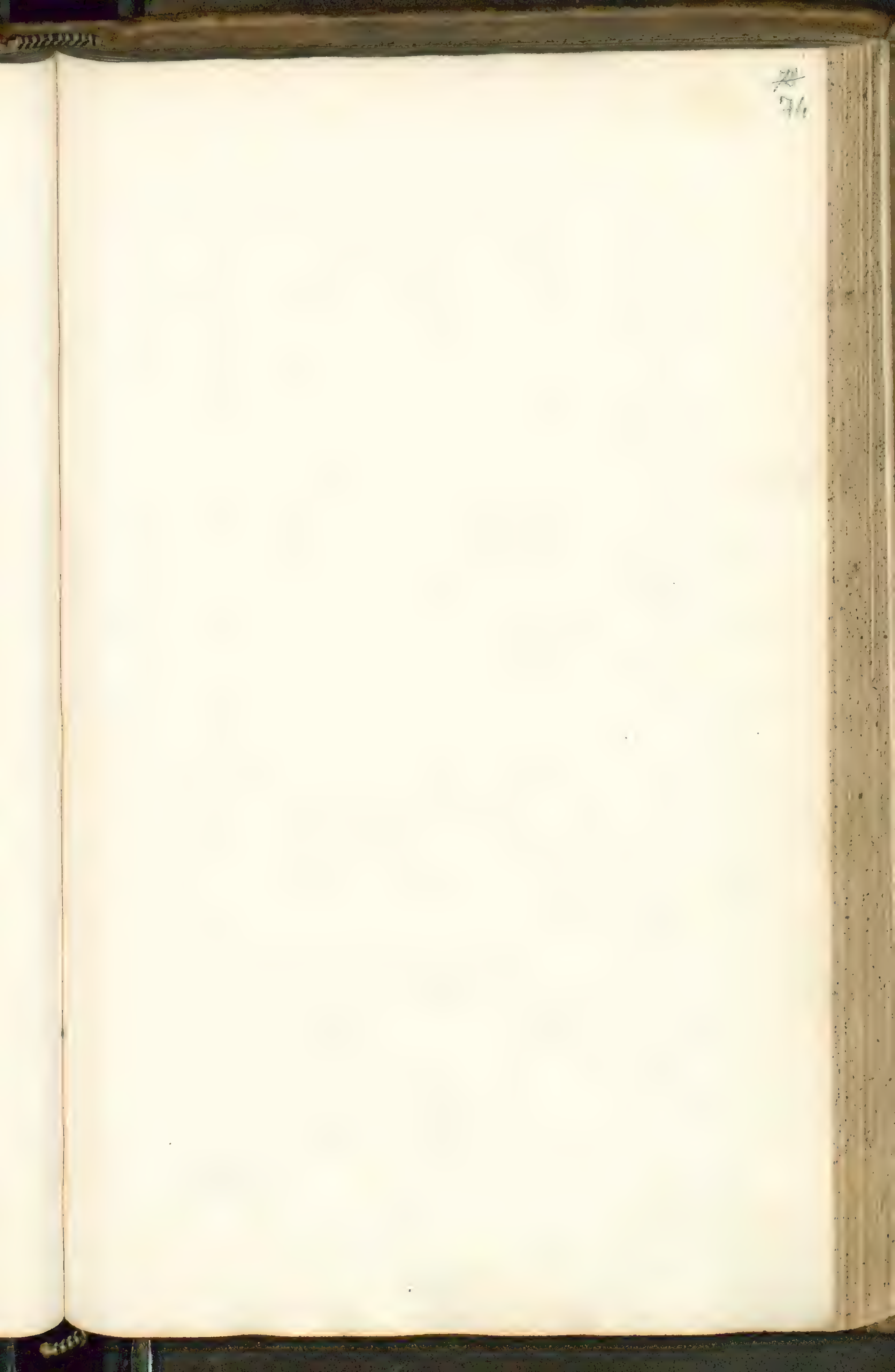
als men wil doet men wel wat albesse sap
heer bij dat men bij gestoofde peeren gebruyckt
[illegible] doet men daer bij als men de suycker daerin
doet een half tinne commetien vol.

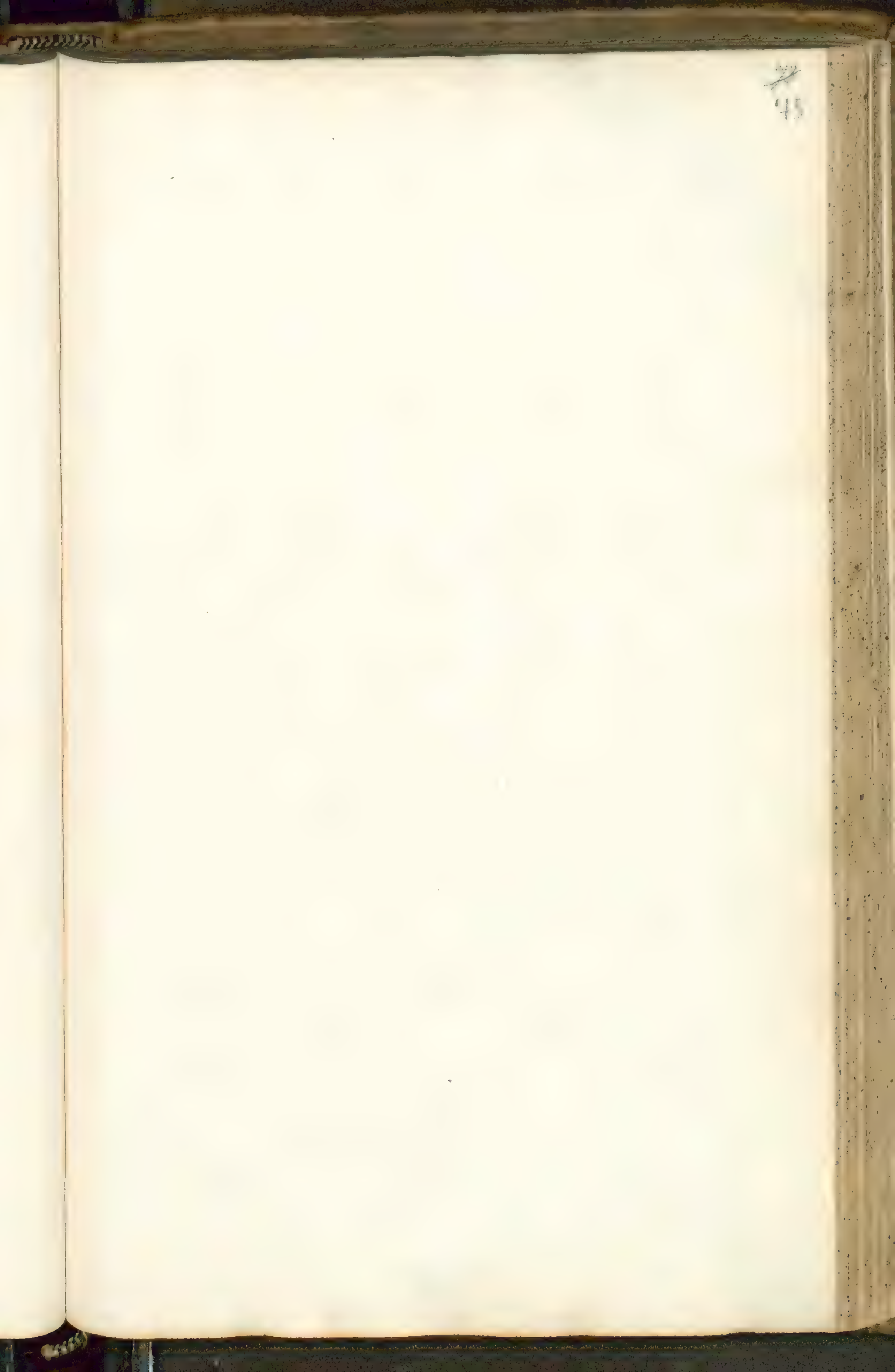
als daer versse queen sijn die koockt men niet
op, maer doet die ten eersten in de pan.

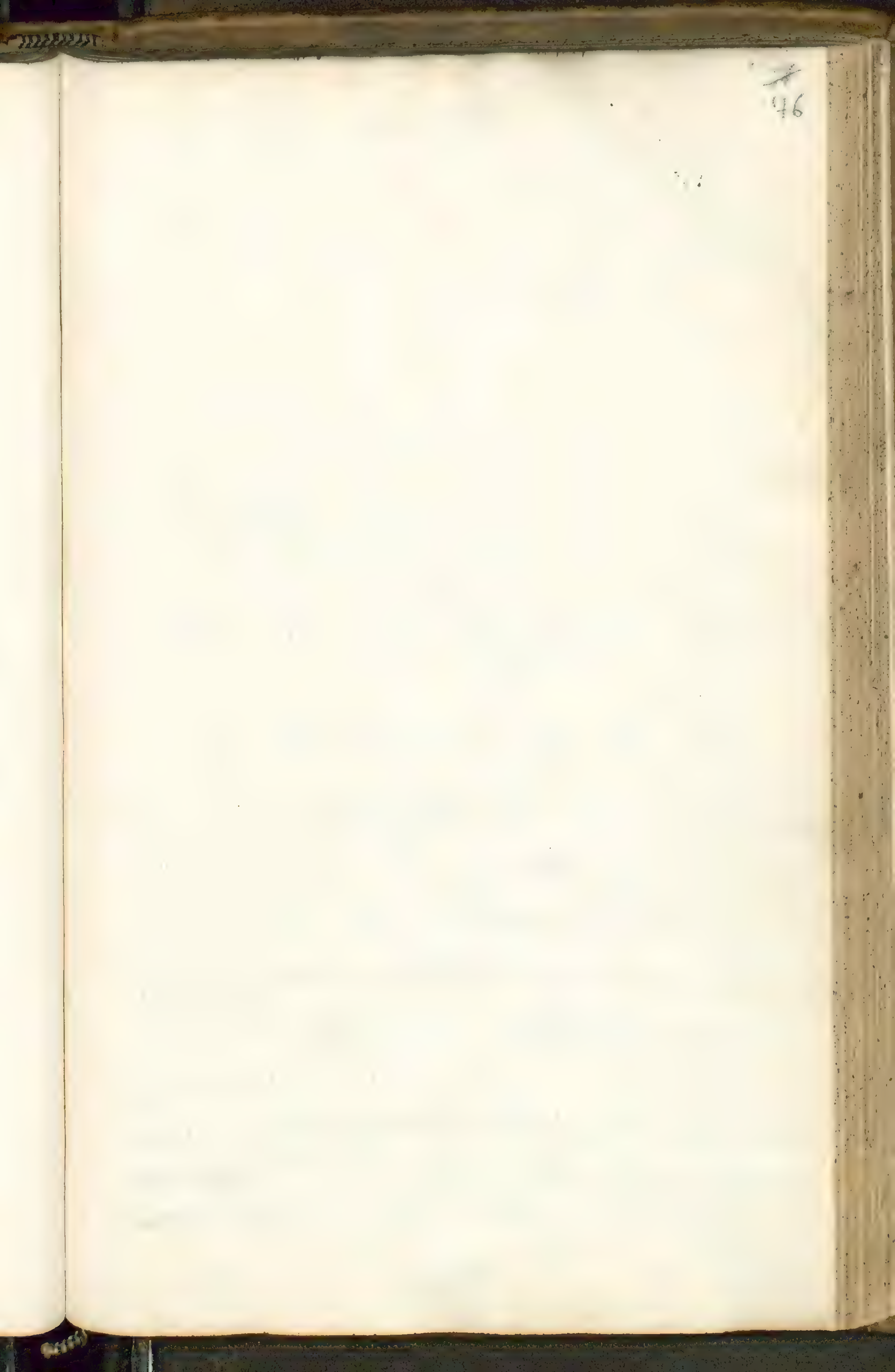











96

Beschlach van Oblie

1 pont meel
1 Half commetie booter die gesmolten, het sout
daer uyt gedaen
1 [illegible] room
½ pont suycker
2 eyern sonder wit
1 Bierglas met wyn
2 Bierglacse met water

Dit te saeme beschlaegen en datelyk gebacken
so men wil

Beschlach van Eyser koeckiens

Neemt een pont wyten meel een tinne commetien gesmolte booter daer het sout uyt is, 2 loot caneel heel kleingestooten een half en ¼ pont suycker, 4 doiers van eyer met een wit en 3 of 4 lepels wyn, dat onder een met de hant gekneit als een deech, ieder reis genomen om te backen so groot als een oocker noot, men backt die in een root eyser expres daer toe gemaeckt wat dieper als een oblie eyser.

[illegible]

1 pont meel
2 mengeln melck
8 Dayers van eyer
2 [illegible] van [illegible]

[illegible] emt van de [illegible], 2 mengel melck so veel als noodig is om daer af een pap te maecken [illegible] pap seer schoon gekorent, daer maeckt men dit beslach van

De [illegible] van [illegible]

Neemt een mengel soete [illegible] op [illegible] en laeten die dan weder verschlaen dat so maer ener laew is, neemt dan een pont meel en 6 eijers 3 sonder wit en drie met wit en 5 [illegible] gyten heel klein gestooten, een tinne commetien met de smelte booter daer het sout is uyt gedaen een leepel raepolie, en weinich sout en een kleine tinne lepeltien gest,

Dit te maken de schlaegen eerst gemengt het
meel met de melck en de schuyt, en cloppen het
heel lange en doen dan de eyern, die ook heel kleyn
geklopt syn daerin met de booter ende gest en
setten het een nacht of een dicken te reisen, dicht
toegedeckt, het is beeter dat de pot met een doeck
is bedeckt en daen een schotel daerop geleit

Sommige neemen in plaets van beschuyt rijste
meel $\frac{1}{4}$ pont tegens een pont meel

Om Eyer Portegels te maecken

Men neemt een wijn glaesen half bierglas met
rose waeter in een schoon gedaen ende eerin gedaen
een half vierendeel vande beste broot suycker dit
te samen op het vuur gedaen en laeten het smelten
ende koken tot dat het so vast te vinden [illegible]
dat als men confituren wil maecken. Dan schuymt
men het heel schoon af, en als het even [illegible]
te ~~kinden~~ sieden, dan neemt men 20 dojer van eyer
[illegible] kaeren en het wit schoon daer af gedaen, die
heel klein geklopt sijn, doen als waeter [illegible]
[illegible] suycker, die roert wel door een en laeten het
kocken tot het dick wort, maer men moet wel toe
sien dat het niet hart en klonterich wort, daerom
moet het gestaedich geroert werden tot het dick
is in sonderheit als het van het vuur wort genomen
moet het seer steuich geroert werden
Dan heeft men gereet een geraspt fransche witte broot
dat als een piramide is gesneden daer giet men het
over uyt de pan dat het heel dick bedeckt is en
strijckt het met een lepel glyck, maer dit moet
geschieden dat het heel warm is, so als het vast voor

comt; want het anders an het broot niet vast hout
als het op taeffel sal gebracht werden dan bestreect
men het ~~met~~ rontom met suycker heel somain
en men raspt daer suycker over

Een Englise Podinck te maecken

Neemt 8 halve stuyvers witte brooden en raspt
die heel klein doet daer in een half pint winter
en 10 doier van eyer en 3 witte van eyer een
tinne commetien gesmolten booter en 1/4 runder
met in dobbeltjentjes gesneeden een half 1/4
suycker en noote moscaet kleingeraspt een
half lepeltien gest om de lichtigheit te
geven
Dit al te samen met de hant ofte een ge[k]net
tot het wel gemengt is doet het dan in een
doeck in de forma van een kees, bint de selve
behaechtich toe om dat het kan uyt dijen dan
in een ketel met water die over het uytgangt

ende in de Soy is laet het een uyt sieden en doet het
dan uyt de scruiet in de schotel en daer wat gesmolten
boter gedaen en geraspt suycker en caneel

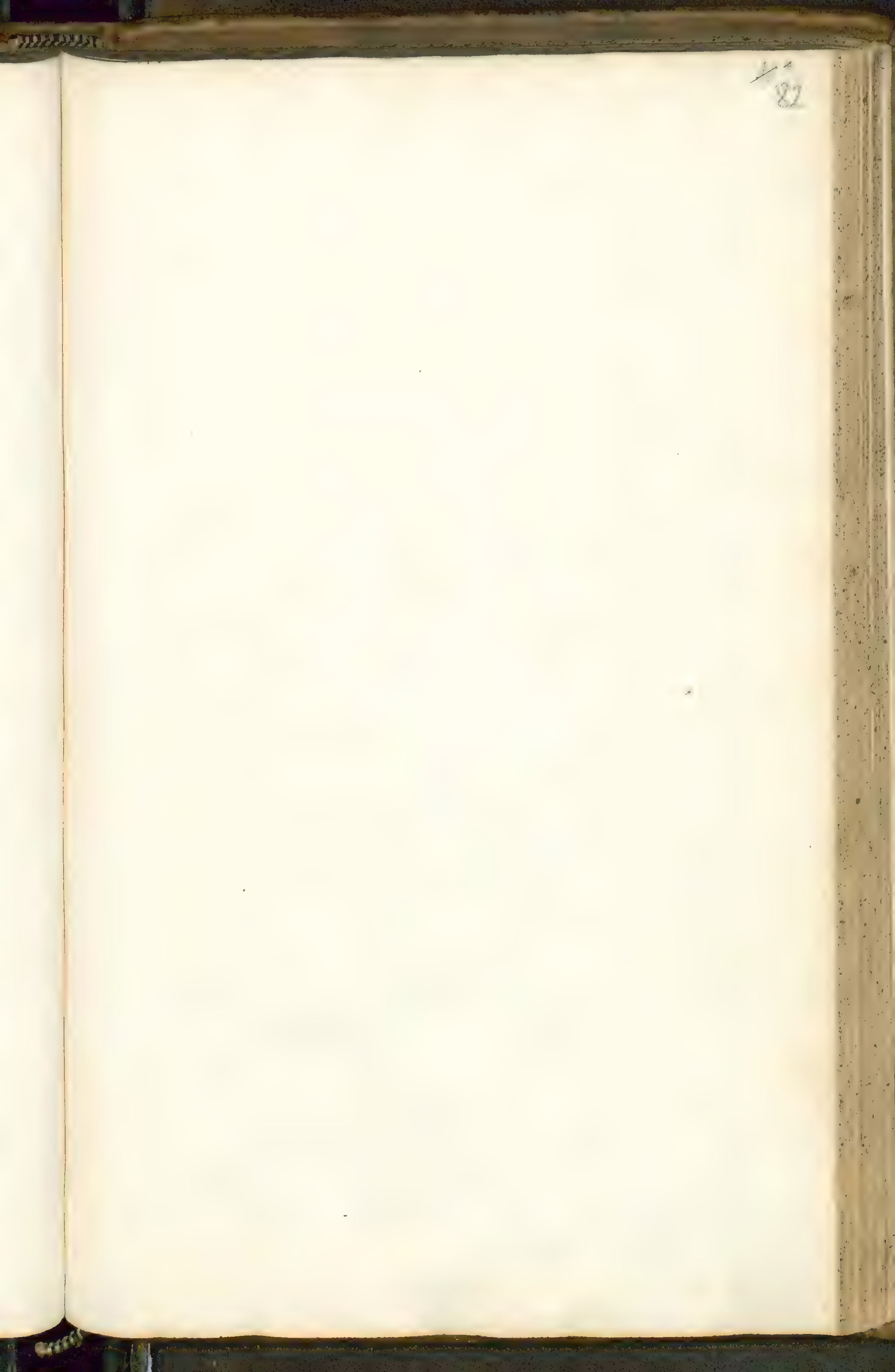
Om Rijst koeckens te maecken

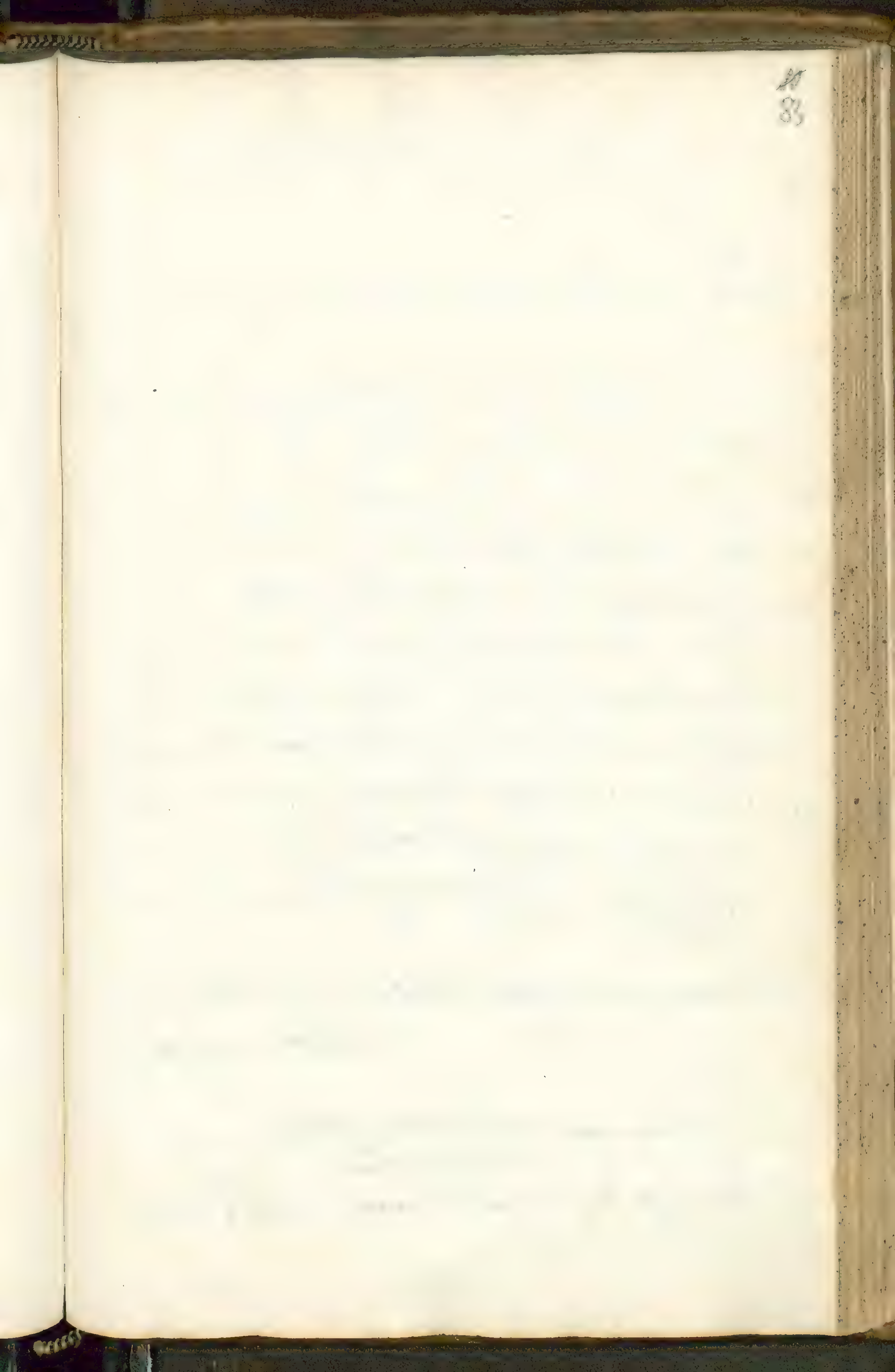
Rijst met soete melck wel dickjes gekoocht, neemt
daer van so veel tot een schotel van nooden is om
6 of 7 koeckiens te backen doet daer in een tinne
lepel weite meel en 5 of 6 doier van eijer en 2
witte van eijer en wat wat wel gestooten caneel
ende een weinich suycker en dat in 6 of 7 deel
of koeckiens te gelijck in een panne koecken pan
met booter gebacken, en als 't op taeffel gaet
daer suycker over geraspt

Om Vlaeij in een korst te maecken

Neemt een pintie soete melck en laet die op koocken
en als het wat verslagen is so roert daer in 8 doier
van eijer met een wit van eij die gy eerst wel klein

sallt hebben geklopt met een lepel Rosewaeter
in een lepel suijcker endaet dat in een korst die
daer expres toe is gemaeckt als een taert korst
rontom met tantiens die effen op de rant van
de schoetel leggen ~~dese korst~~ , dese korst leit
in de schoetel daer men het mede op taeffel geeft
dier doet men een deckssel van een taert pan op
en vuyr daer bouen op en onder de schoetel en
laeten het heel langsaem backen tot het
steuick genoech is


82


83

Allerhande Papp te maecken

Om een Citroen Pap te maecken vor Siecken

Neemt een half bierglas met half wijn en waeter onder een ende raspt een Citroen en neemt van de ... schel soveel als 't u goet dunckt, raspt ... dat wat outbreecken is op dat ... beter het raspen doet daer wat suycker ... endat te saemen laeten koocken en als ... wat gekoockt heeft so doet daer oock een klein weinich boter bij en het sap van een Citroen, is de Citroen wat klein so neemt noch het nat van een half Citroen daer bij alles nae goet duncken nae dat gij het suijr wilt hebben

Soals dit van Citroen is maeckt men oock van Orange Appels.

Om Citroen pap te maecken op een ander manier

Neemt 8 verse schoone Citroenen het sap schoon daer

uyt geperst maer geen korreln moeten daer in
blijven, neemt dan 6 verse eijeren daer toe wit
en geel te saemen maer de [illegible] schoon uyt
gedaen [illegible] geslagen en ondert sap van citroenen
geroert en soo veel van de fijnste groot suycker bij
gedaen als nodich is dan te saamen opt vuyr gesett
in een niew aerde potie en gestadich geroert
tot dat het aen de kook komt of dat men siet
dat het dick geworden is

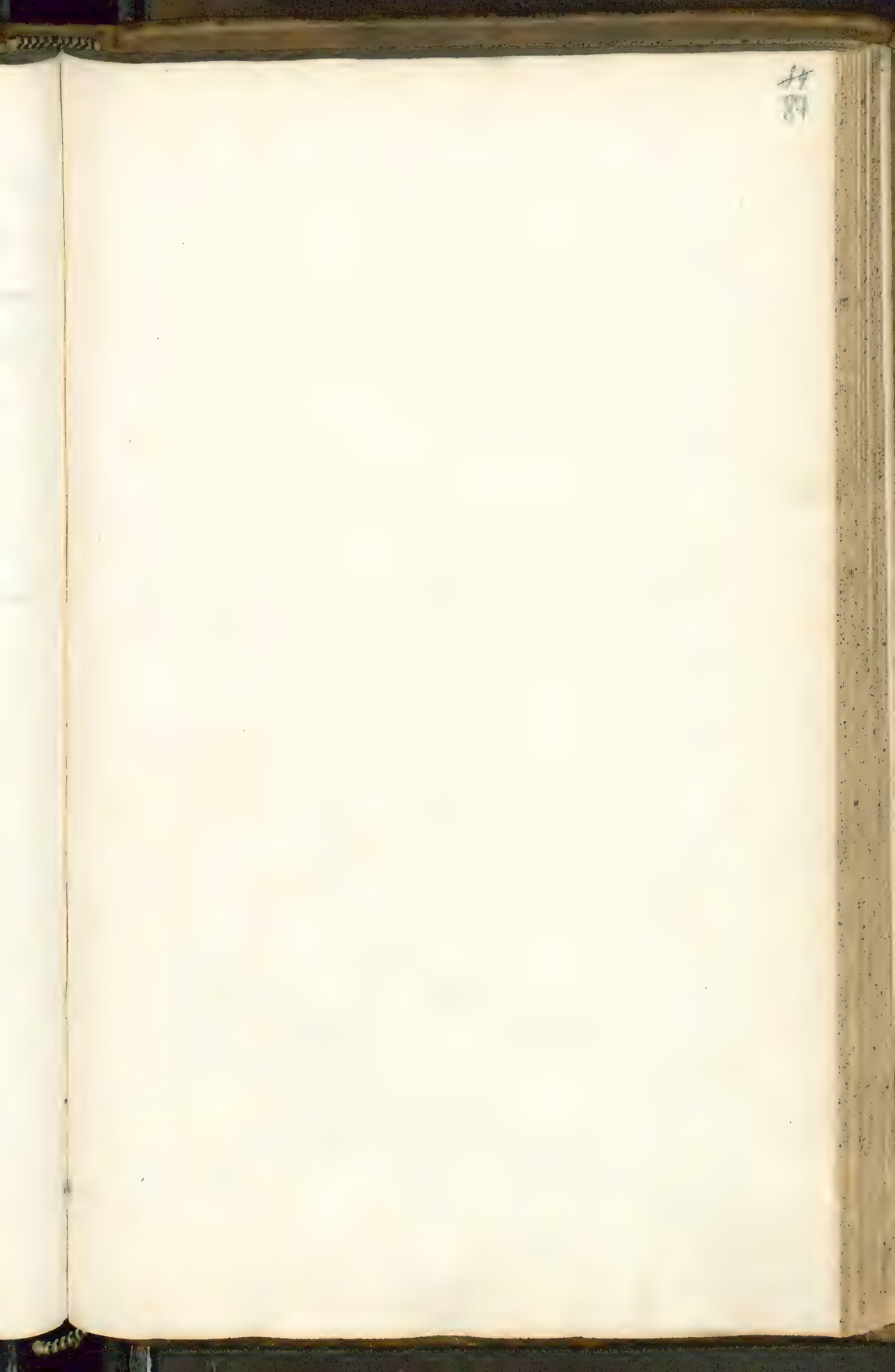
Een geroerbrande Pap te maecken

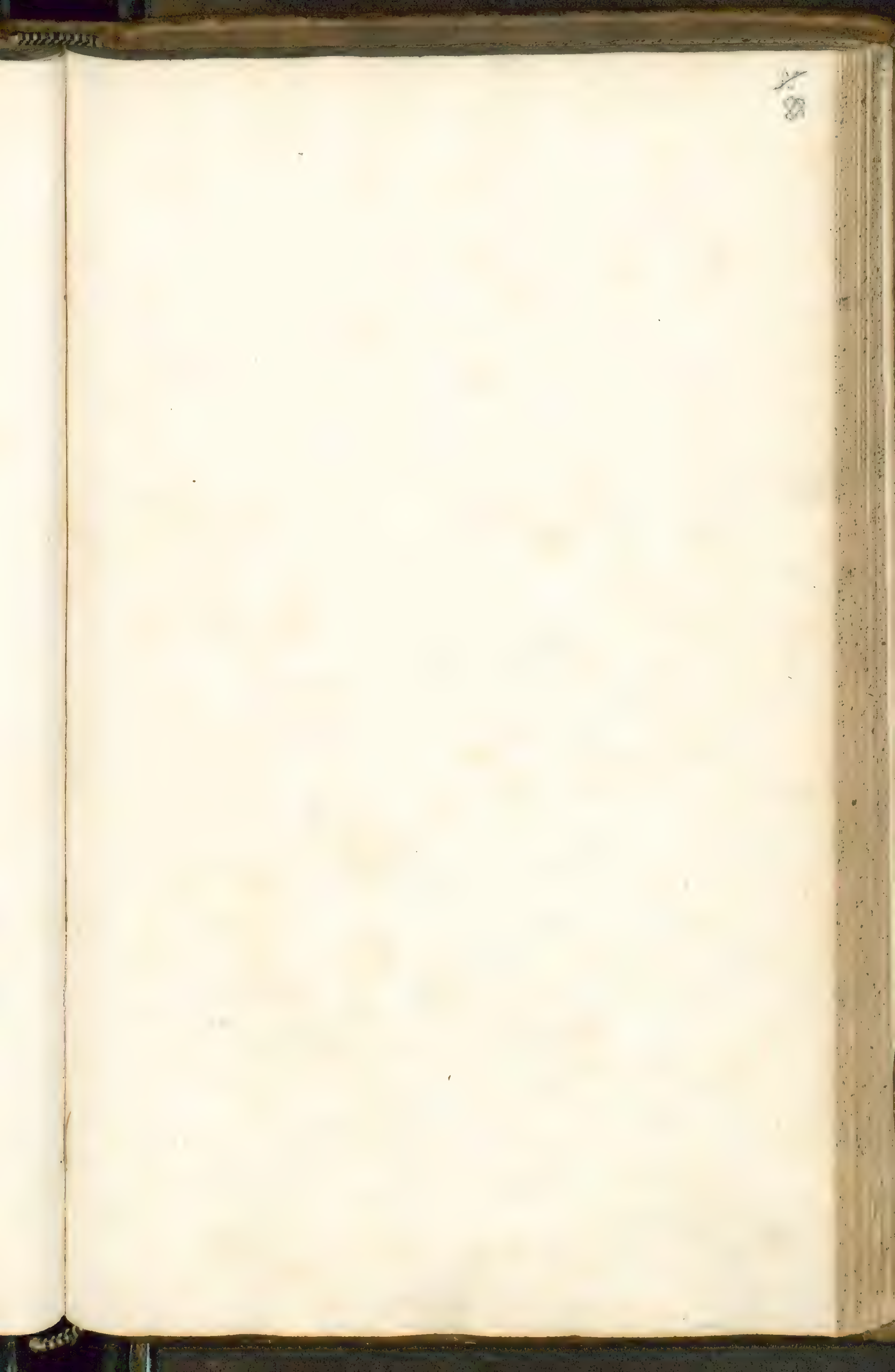
Neemt een oft twe [illegible] gesmolten boter en doet
dat in een pan van klock speis en doet daer in een
goede houte lepel vol ~~[illegible]~~ wyte meel en
wryft het tot dat het [illegible] is en set het dan ont
vuyr en laet het [illegible] daer
in een mengel [illegible] het wel onder een
en roert het gestadich tot dat het aen de sooy is
daen roert het niet meer, maer leght noch meer
koolen onder de pan en laet het so een uyr kooken
tot het onder is aengebrant, daerom moet men het
niet meer roeren naer dat het op de sooy is en als
het genoech gekoockt is so set men het met de
pan [illegible] gekoockt op de taeffel in een
schootel

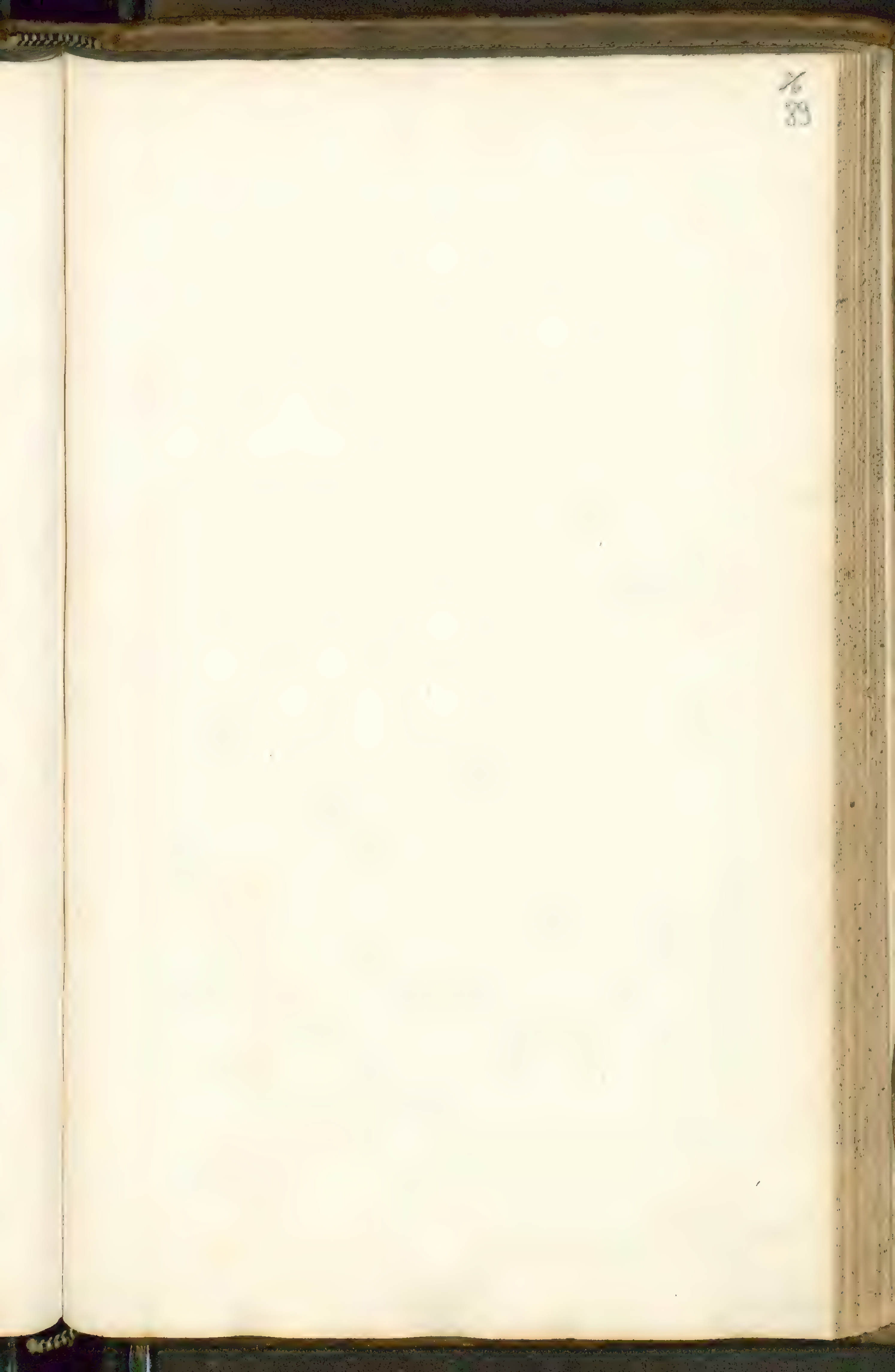
Om Blanemange te maecken

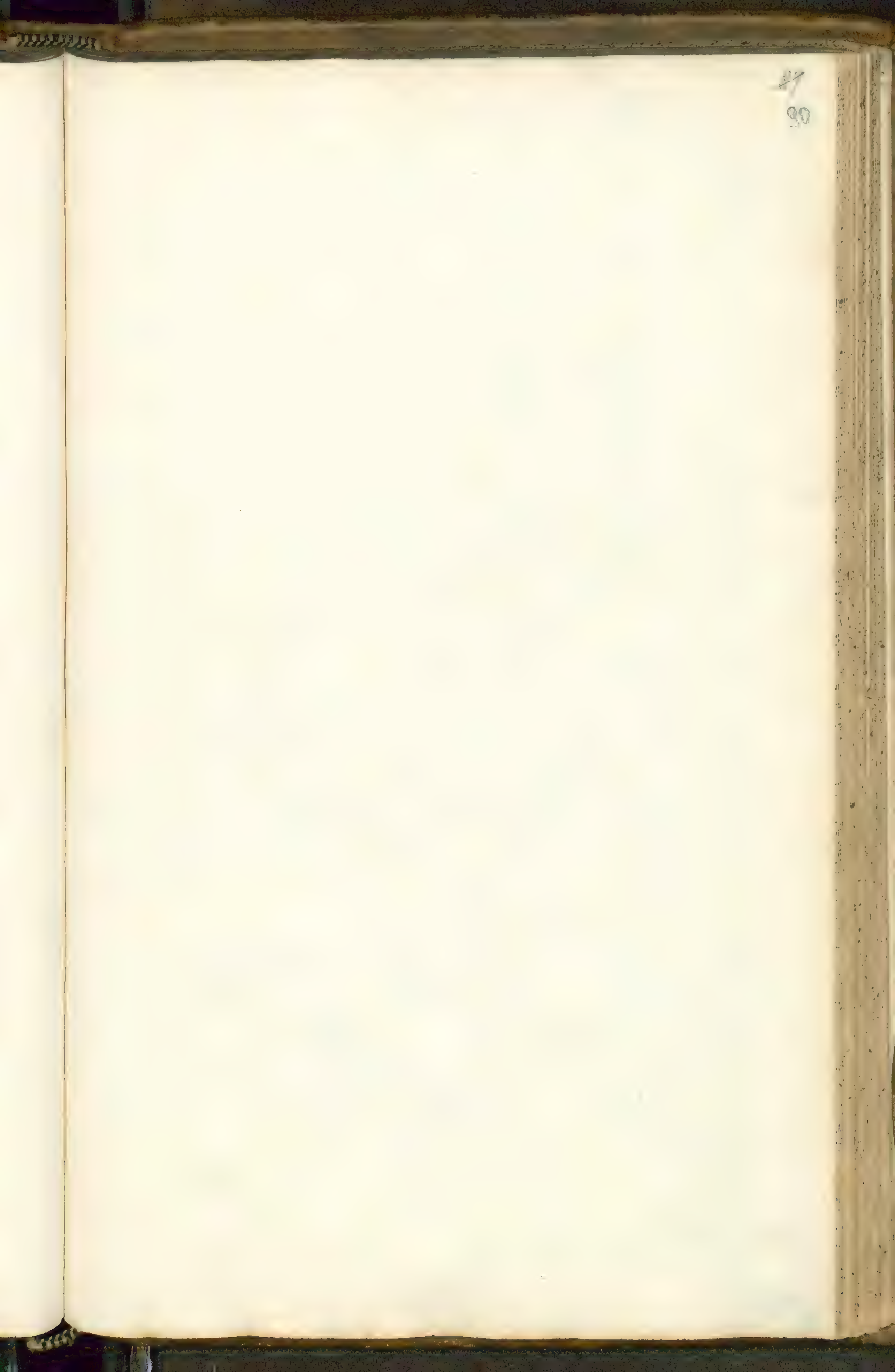
neemt ½ Rijste meel en anderhalf mengel soete melck giet eerst wat melck int meel en laet het mengen en vrijft het heel klein en als het wel [illegible] is so giet daer meer melck op en vrijft het gestadich met de eene hant terwyl gy met de andere de melck daer op giet en dat tot al de melck met het meel is gemengt, op twee of drie kommeties vol melck naer die men int portie laet dan daer in gedaen ruym ¼ broot ~~[illegible]~~ suycker in stucken [illegible] dat op vuur [illegible] geset en gestadich geroert, als het dick begint te worden [illegible] het int omroeren aen de kanten vlyst [illegible] so neemt die melck die int portie is overgebleven en giet die daer in dan roert het met veeler [illegible] dan of het ten eersten al te mael [illegible] was geweest, als het heel dick begint te worden so doet men daer in een half [illegible] kommetien met rosewater en laeten het [illegible] dat het heel steuich is stijf set [illegible] in een vlacke schootel wat rosewater gedaen en daer in gegooten en laeten het kout worden en als het een uyr of twee [illegible] gestaen

dat het [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] en [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible]









Om Eÿer keskens te maecken

Neemt twee mengelen soete melck, een half pintien
carnemelck en 6 Dojer van Eÿer en twee witte
de doiers met de witten klein geklopt en dan bij de
carnemelck gedaen en te saemen wel klein geklopt, terwijl
men dit klopt so hangt men de soete melck op het vuyr en
als die op de soij kompt so giet daerin de carnemelck en
eijer voorseit en roert het eens om en set het dan vant vuijr
en laet het wat staen dat het bij een loopt, schept dan
met een schuijmspaen het dicke daer uijt, in de kopkens
waer men de keskens in maeckt en laet de weij wel
daeraf lopen en giet dat dan in een eerden schootel,
maeckt het dan klein met een houte lepel en doet daer
bij een lepel rosewater en twee lepels suycker,
als dit wel onder een is geroert so doet het weer in de
kopkens en laet die een uyr of 3 staen dat de weij wel
afloopt, doet die dan in een schootel en doet daerover
soeten room en suycker gerospt

Dit voorseyde is maer tot een keesken, als men twee
wil hebben so neemt men van alles eens soveel en
tot drie keeskens twee mael soveel en so voort
naer het getal van de keeskens die men wil
hebben

Om soete melick keesckens te maecken

neemt soete melick en doet die in een schoon eerden pot
en daer bij een lepel stremsel als het wel is gestrempt
neemt dan het dicke uyt de weij en laet de wij [illegible] heel
schoon af lopen en klopt het dan in een schoon eerde
pot met een houte lepel tot dat het klein en effen is
en neemt tegens elck kesken 2 loot suijcker en klopt
wel door malkander en doet het dan in de eerde koptiens
en laet die wij aflopen en doet se dan in de schootel
en doet daerover soeten room en suijcker geraspe

Printemps pour user de Lait de cheure.

Il faut premierement s'y preparer en se faisant purger et saigner [illegible] il faut faire venir la che[illegible] [illegible] sont [illegible] il faut boire environ [illegible] quand vous le ferez tirer et on vous le baillera car le plus chaud qu'il se peut boire est le mieux, il le faut couvrir d'une estamine bien blanche et nette et dessus vous mettrez du sucre rosat autant que vous en voulez selon vostre goust mais le moins est le mieux. On tire le lait sur l'estamine affin qu'il n'y puisse tomber nulle ordure, au commensement il en faut prendre fort peu et petit à petit augmenter selon qu'on s'y accoutume; car quand on y est accoutumé une livre de beurre n'est pas trop on se peut limiter à cela selon qu'on s'en trouve apres l'auoir pris il est bon de dormir une heure et pendant le temps qu'on le prend il ne faut manger ny fruit crud ny laittage.

Pour faire Bouillon á prendre le matin á jeun environ une heure et demie apres qu'on est sorty du lict

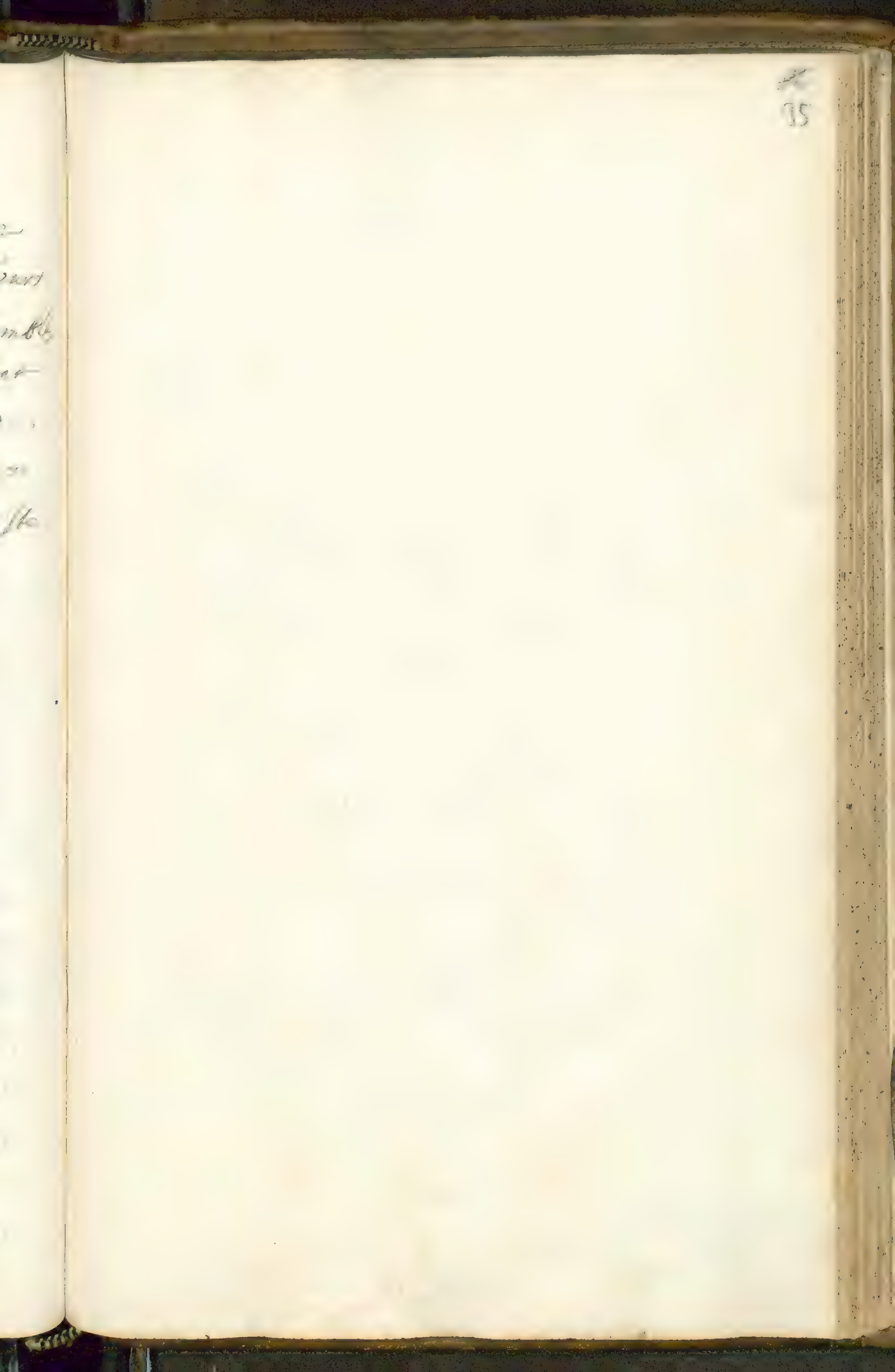
Il faut prendre un demy collet de veau ou autant d'un autre endroit sans graisse et la moitié d'une poule ou d'un poulet, les mettre dans un pot de mediocre grandeur affin qu'il ne soit pas du tout plein, Quand on y a mis l'eau y mettre environ douze ou quinze grains d'orge qu'on aura bien lavé auparavant et faire bouillir doucement le tout jusqu'à ce qu'il y reste de bouillon qu'environ plein une escuelle ou autant que vous en voulez prendre, Le moins de sel qu'on y mettra sera que le meilleur, il ne faut mettre nulle sorte d'epiceries. En hyver il y faut mettre des racines de persil et aux autres saisons lorsqu'on en peut avoir des herbes comme ozeille, ou [illegible] laitues, pourpier et autres refraichissantes.

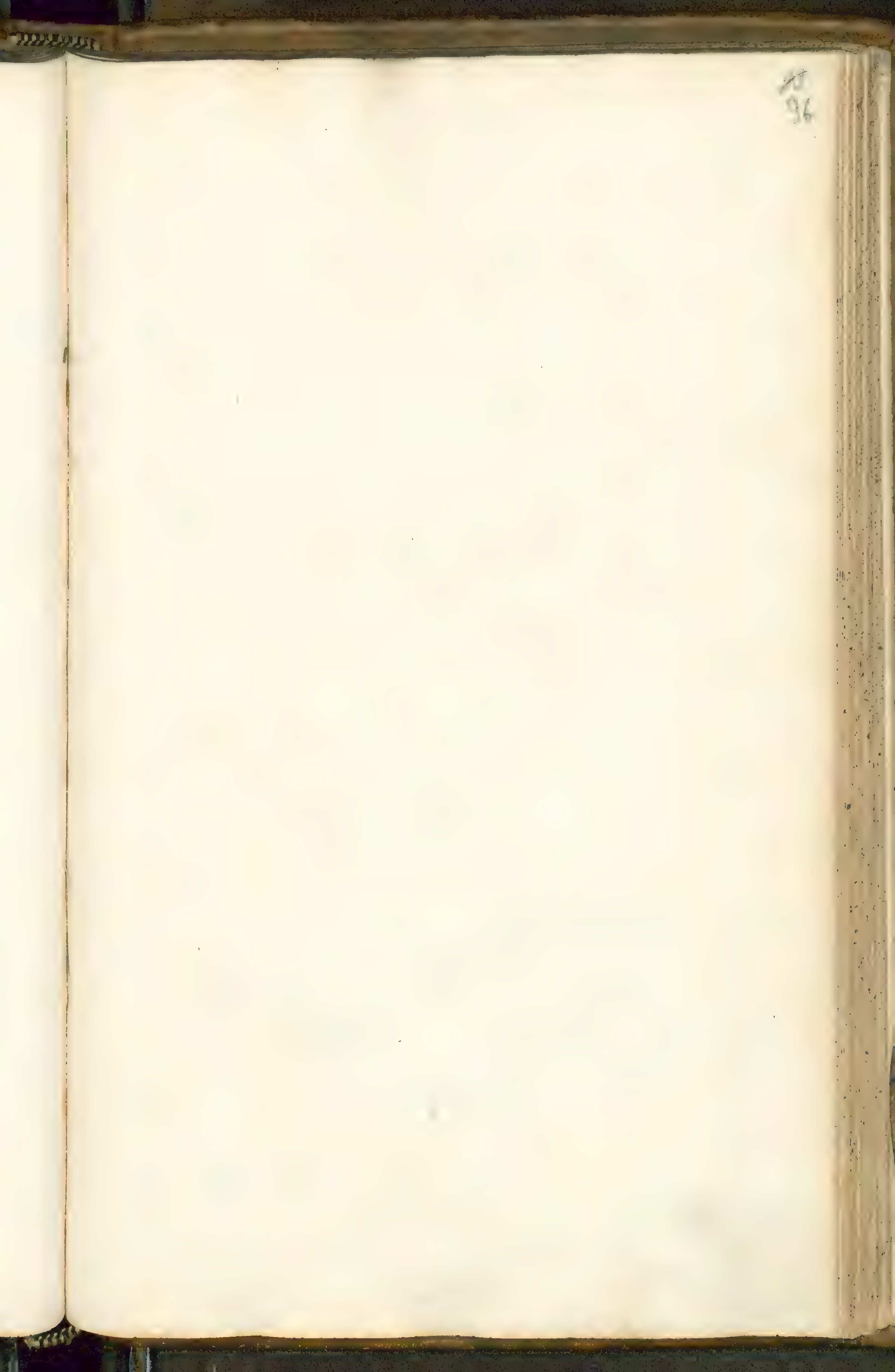
Pour faire une excellente viande que les Anglois appelle Braiene

… au mois de Septembre un verrat … et luy faire une maisonnette de … bois et de plancher deux ou trois pieds haut de terre, … grande qu'il se puisse coucher la dedans mais pas si large qu'il se puisse tourner … Vous y ferez un trou par ou il puisse mettre la teste dehors et prendre son manger, ne mettez … de paille dedans, vous luy donnerez seulement … manger tant qu'il voudra … des … principalement et de semblable nourriture … etant bien gras vous le chasserez devant la mort et le tuerez, puis oter les os et le diviser … en 5 6 ou 8 autres et ainsy vous le roulerez par roueles et les … avec des … ou petites cordes et les mettrez dans un chaudron avec de l'eau des fueilles de laurier et rosmarin avec quantité de sel. Apres que vous l'aurez … doucement huit heures durant vous l'oterez de l'eau en … roüelles puis laisser le rafroidir

pour le moins une nuit

Le lendemain vous tirerez de la saumure avec de l'eau, sel, rosmarin, fueilles de laurier, fleurs de muscade et cloux de girofle bien cuits ensemble lorsque cela est refroidy ajouter y six ou sept peau de vinaigre de bierre et metter la viande dedans en sorte [illegible] deux doits, puis au bout de quinse iours elle sera preste à manger





Om Morgele te koocken

Men legt de morgeln in laew water et set die met de
pot eenen nacht by het vuyr op dat dat waeter laew
blyft, s'morgens neemt men die daer uyt en doet die in
vers water dat warm is en laet het daer in een half uyr
uyt trecken, Dan neemt men weder vers warm water
en men wast die daer wel schoon in en perssen dee dan
tusschen de handen steuich uyt op dat alle de onreynicheit
van binnen en van buyten daer aen is wel daer af gaet
Dan doet men die weder in schoon warm waeter op de
selve manier en dat tot seven of acht mael toe en
telckens wel gewassen en tusschen de handen steuich
schoon uyt gedruckt, Of men moet die so lange wassen
tot het waeter dat daer uyt komt niet met al meer
swaert is maer heel klaer

Als van binnen in de morgeln so veel sant of vuylicheit
heit is dat men die niet schoon kan uyt wassen, so
schneit die midden door in sonderheit als die so heel
groot syn dan schneit men die in vier stucken en
de steelen schneit men oock af

Dan legt men die in een schoon potie en doen daer by
het nat van een schapen bout, die gy drie of vier

uur uit hebben laten sieden dat sy heel van een valt
en so murf is dat men het nat daer aen uyt drucken
tusschen twee schoone tellers in wel ... nat als voort,
seit gy de morgeln uit doen deer sy doet men een
stuck verse booter. 3. of 4. lepeln wijn een halwe
muscaet geraspt en een weinich geraspt kruym
van witte broot en laet dat te samen een uyr stoven

Pour garder des coings qu on s en peut
servir toute une année

Vous prendrez un chaudron plein deau courante que
vous mettrez dessus le feu, vous y mettrez une bonne
quantite de pelures de coing et le dedans des coins qui
sont des duretés qui sont à l entour des pepins, ~~vous~~
laisserez ~~bouillir cecy~~, qu on nomme le coeur, mais il
faut oter les pepins. Vous laisserez bouillir cecy une
demie heure, puis vous y ietterez vos coings qui sont
pelés et coupés en deux, mais en y mettant vos coings
il ne les faut mettre qu un à un et quand le dernier y
sera mis il faut incontinant retirer votre chaudron
et le bien couvrir qu il n y entre point dair et les laisser
de cette sorte jusqu a ce qu il sera tout raffroidi, alors
vous retirerez vos coings de leau que vous mettrez dessus
une table bien nette ou dessus quelque planche et
quand leau en sera coulée qu elles sont toutes seches
vous prendrez un tonneau selon la quantite des coins
ou bien des pots de terre ou vous mettrez lesdits coings
alors vous prendrez l eau en laquelle vous auez cuit
vos coings, mais il faut prendre garde de les verser
de faire demeurer au fond ce qui la pourroit rendre
trouble, vous la verserez sur dessus vos coings qu ils
en soit couverts, puis vous prendrez une planche de bo

grandeur ou de la forme du tonneau ou pot, mais il faut quelle soit juste quelle puisse entrer dans le tonneau vous mettrer sur cette planche une pierre de la pe- -santeur que la planche puisse faire tenir les coings justements sous l'eau, dessus cette eau vous verrer quelque fois venir une peau blanchatre laquelle il faut doucement oter toutes les fois que vous la verrer paroitre, de cette facon vous les conserverer toute une année pourveu que l'on prenne garde quant lors quon en tire quelques uns de les bien recouvrir de la planche et tenir les coings dessous l'eau.

Pour Saler ... nommés en flammand Bremcappers pour s'en servir en Salade

Il les faut prendre quand elles sont encore toutes vertes avant quelles se jaunissent ou epanouissent vous les mettrer sur une table toutes separées l'un de l'autre et les couvrirer d'un drap et las laisserer une nuit de cette sorte affin d'en faire sortir les petits vers dont elles sont d'ordinaire entourés, le matin vous les vannerer qu'on appelle en flammand wannen et oterer ... pourroit voir quelque

iaune, quand elles sont bien nettoyés de cette sorte, vous les
mettrez en des petits sacs de linge que vous mettrez en un
petit tonneau et verserez dessus de la saumure nommé en
flammand Peckel que vous ferez deau de pluye et
de sel, il faut quil y ait autant de sel qu'un oeuf y
puisse nager, puis vous prendrez une grande ardoise
de la forme quelle puisse entrer dans le tonneau, sur
la quelle vous mettrez une pierre comme cy devant est
requis aux cornes et couvrirez le tonneau de quelque
linge que vous lierez bien ferme autour et le mettrez
dans la cave, mais si vous voulez que lesdits . . .
soient aigres vous y laisserez cette saumure que quinze
iours au bout desquels vous l'osterez et mettrez du vinaigre
en place, vous user de cette maniere

Pour conserver des bouton de suson
nommé en flammand flier
dont on se sert aussy en salade.

Om fricasse te maecken

Men neemt de duiven rauw en met het achterste van
het haeckmes seer geklopt dat al de beentjes in
stucken gaen, dan int water geschmeeten en
schoon afgewassen, daen in vier stucken ge-
[illegible] in [illegible] boter in een kousepan [illegible]
[illegible] fruiten [illegible] 2 of 3 [illegible]
[illegible] onderwijlen worden de duiven gaer) en de
[illegible] daer in [illegible] en wat [illegible]
[illegible] in een potien met een
weinich wijn daer in en wat verjus [illegible] en
note [illegible] en wat peper [illegible]
witte broot en laeten dat koocken,
[illegible] het [illegible] genoech is, doet men daer wat
[illegible] petersilie [illegible] men [illegible]
[illegible] neemt men een weinich [illegible]
en klopt daer een dojer van een ey en dat
doet men aen te [illegible] in de schotel
dit doet men daer over heele petersilie in een pan
met boter fruijen gedruit

Om Poutletartje te maecken

neemt een volwassen jonck hoen dat dick van vlees is treckt het wel uyt [illegible] en [illegible] vande beenen schneit al het vlees van de [illegible] en hackt dat heel klein met wat runder vet en een weinich vet uyt marchpijpen, ock wat borstiens oesters, rauwe petersilie een halue geraspte [illegible] als dit noote beschaet en wat [illegible] wel door een is gehackt so neemt men twe doier van eyer en een wit van ey en dopt die uyt de [illegible] alles op het gehackte vlees [illegible] wat gereuen witte broot daerover gestroyt en een weinich sout en dat te saemen met de hant wel door een gekneit dan genomen het net van een schaep en dat in een tinne of vertinde schootel geleit en daer [illegible] een gedeelte van het gehackte [illegible] de form inde grootte van een hoen en van [illegible] op [illegible] [illegible] in een hoen was wat borstiens in vierkante stuck geschneden, oesters haenekammen so die groot sijn oock in drie of vier stucken geschneden vet uyt de merckpijpen een weinich foulie en wat geraspte noote beschaet wat heele of halue peper dit alles wel door een gemenget en dan daerbouen opgeleit de rest van het gehackte

Einen frischen Schincken auf eine gewisse
Arth gleich einer Sültz zu machen.

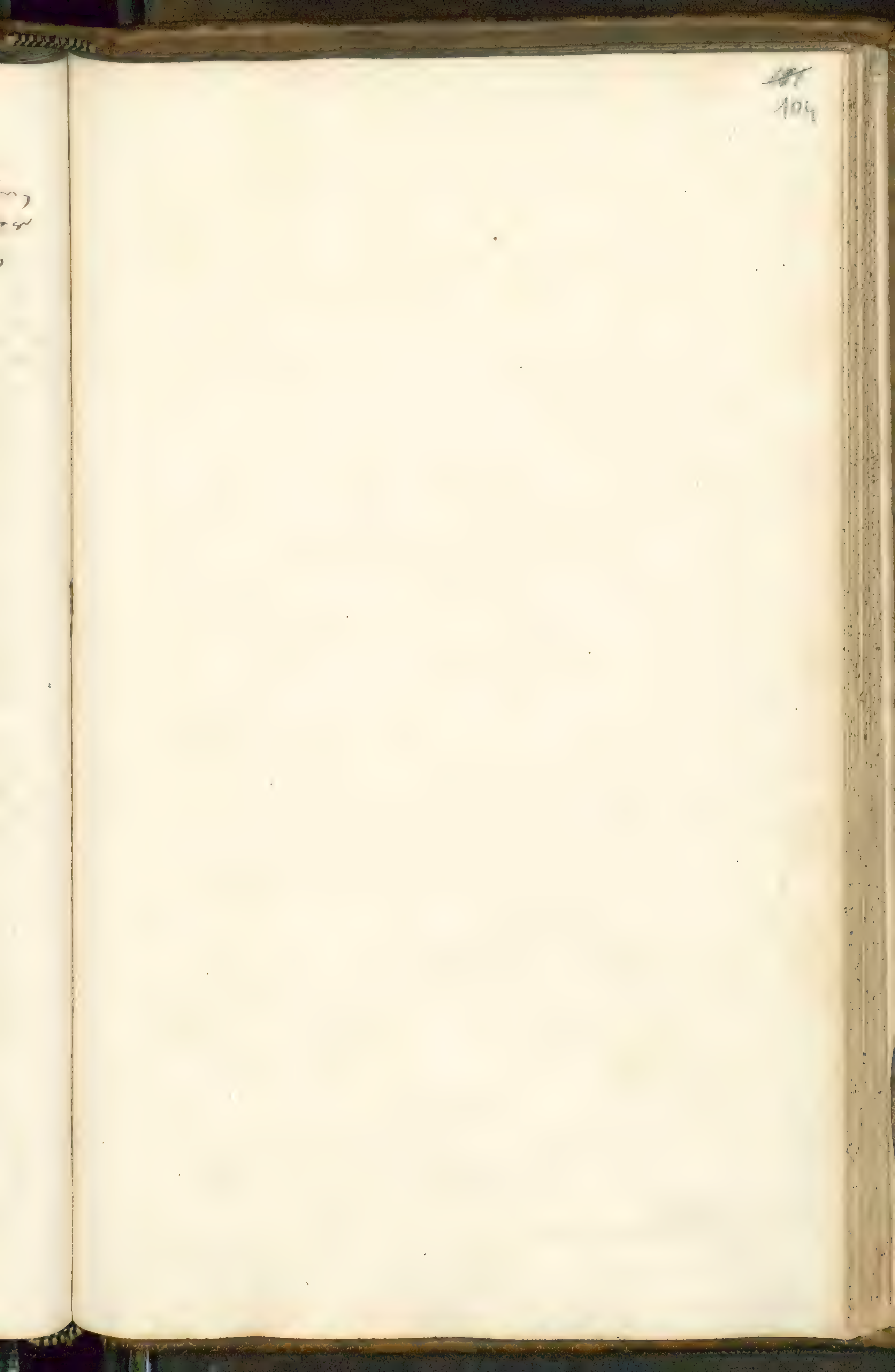
Nimb einen frischen Schincken, löse die haut daran ab samt dem Rinckh, mit dem fleisch heraus dass die haut an ein Stück bleibt, lange Streiffen, schneide so woll das fleisch alss auch fett in länglichte dicken würffel, dünne Stückhen, Nimb dan 1 loth Pfeffer gröblicht gestossen, ein halb loth gestossen Ingber anderthalb loth Muscaten nüsse, ein loth gestossen Muscaten Blühe, anderthalb loth gestossene Negellen eine handvoll Saltz ein wenig abgepflückten Timian und Majoran, eine handvoll Sallbey blätter, die grünen kräuter müssen getrücknet und durch das gewürtz vermischet werden. Nimb ferner sechs Citronen, schneide die schalen länglicht dünn ab, lege die citronen so in die haut von den Schincken, leget darüber einen frischen Speck und einen weissen fleisch, biss aller massen Citronen und gewürtz da zwischen, dan nimb ein einen frischen Schweinskopf dass Maul und die Ohren schneidet es gantz klein, und füllet es mit darunter, ziehe hernach die haut vom Schincken fein zusammen, und formiret einen Schincken daraus, leget ihn in ein sauberes Tuch und vermacht es fest, siedet ihn mit wasser und Essig in einem [illegible] wol zu [illegible] 6 Stunden lang und leget ihn nach dem er genug gekocht mit dem Tuch in eine presse [illegible] also zu [illegible] dass der Schincken die form behalte. unter dessen lässt man die brühe ein wenig kochen, [illegible] und leget den Schincken wieder darein biss er kalt ist.

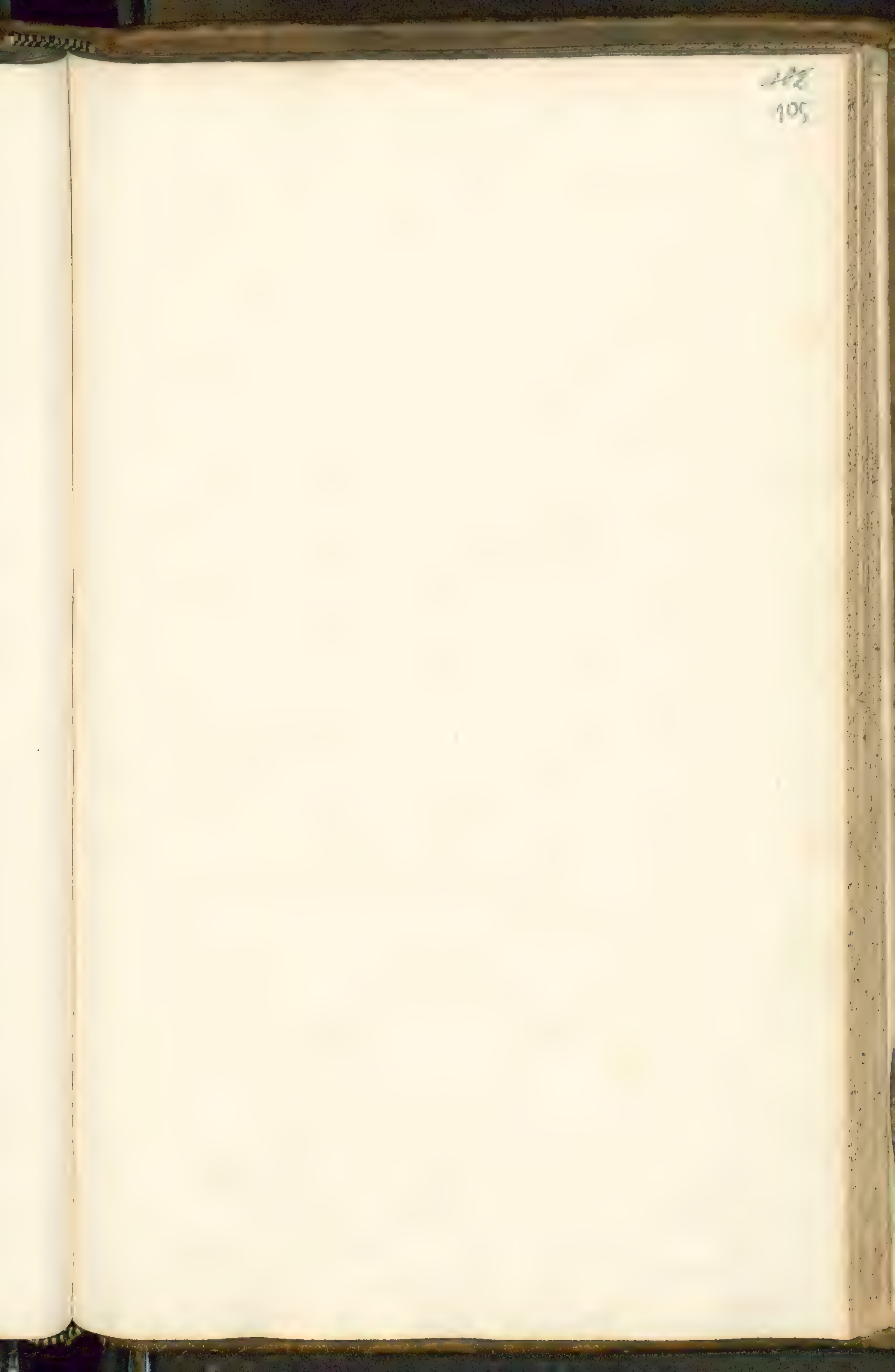
Einen [illegible] Schincken zu machen

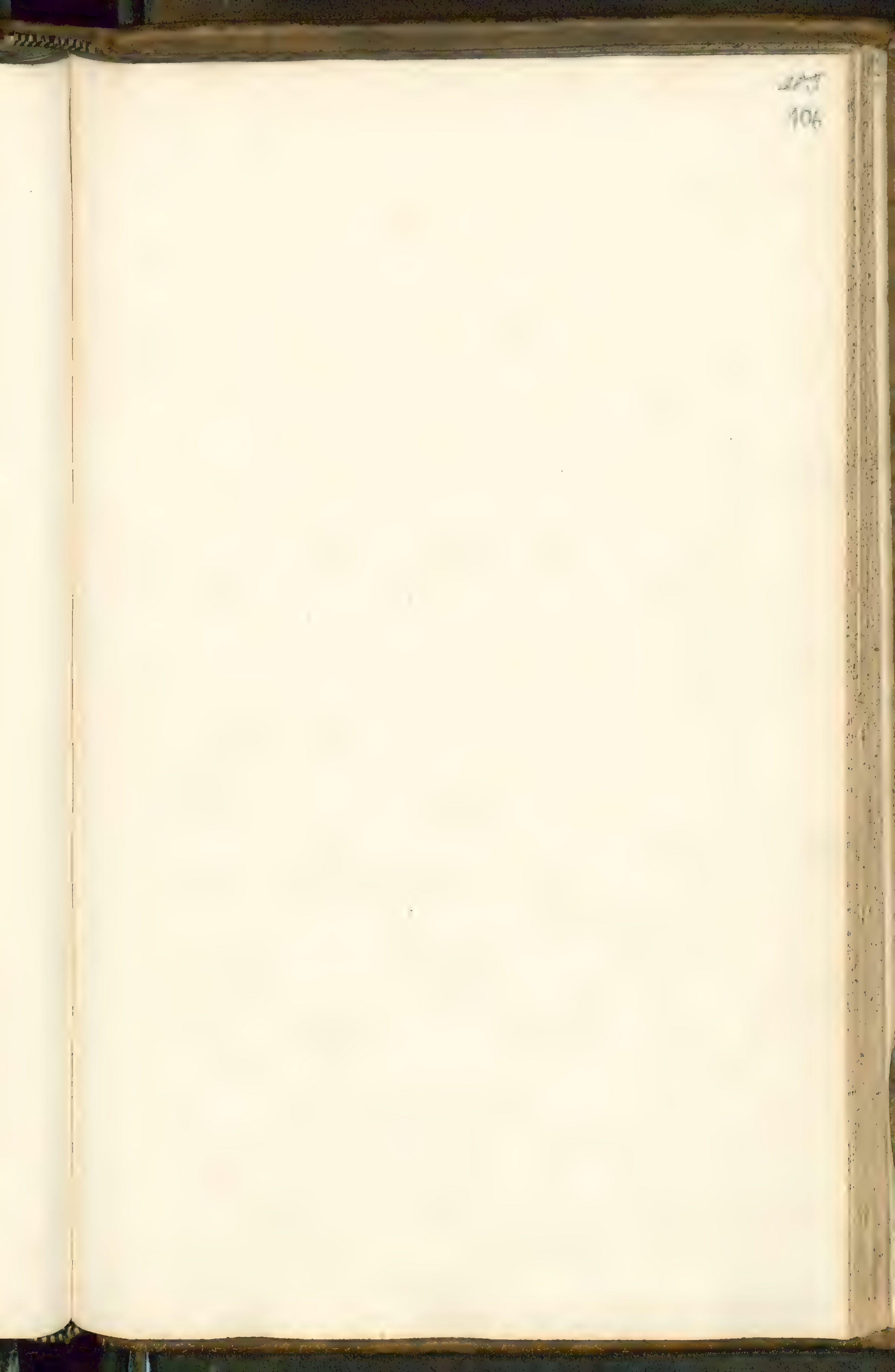
Nimbt einen [illegible], [illegible] den safft [illegible] Citronen so [illegible], nimbt ein gemachte klein geschnittene [illegible], ein Stück eingemachte Succade, und [illegible] eingemachte [illegible], ein [illegible] und ein [illegible] Ingber, ein halb loth Zimmet und so viel Zucker dass es einen lieblichen geschmack bekomme.

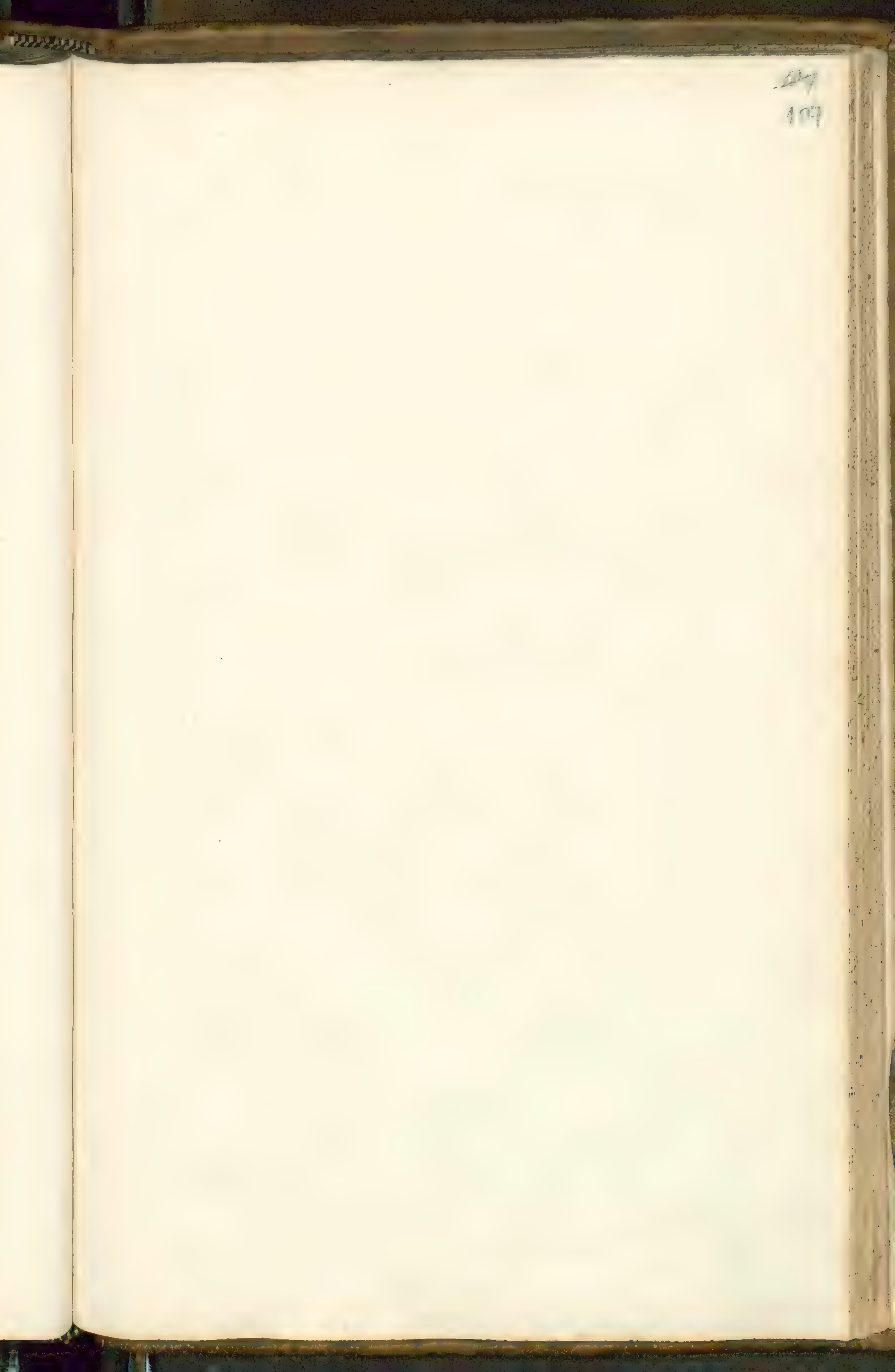
Rindt oder Hirsch fleisch
ein zu machen, undt solches zu Conserviren

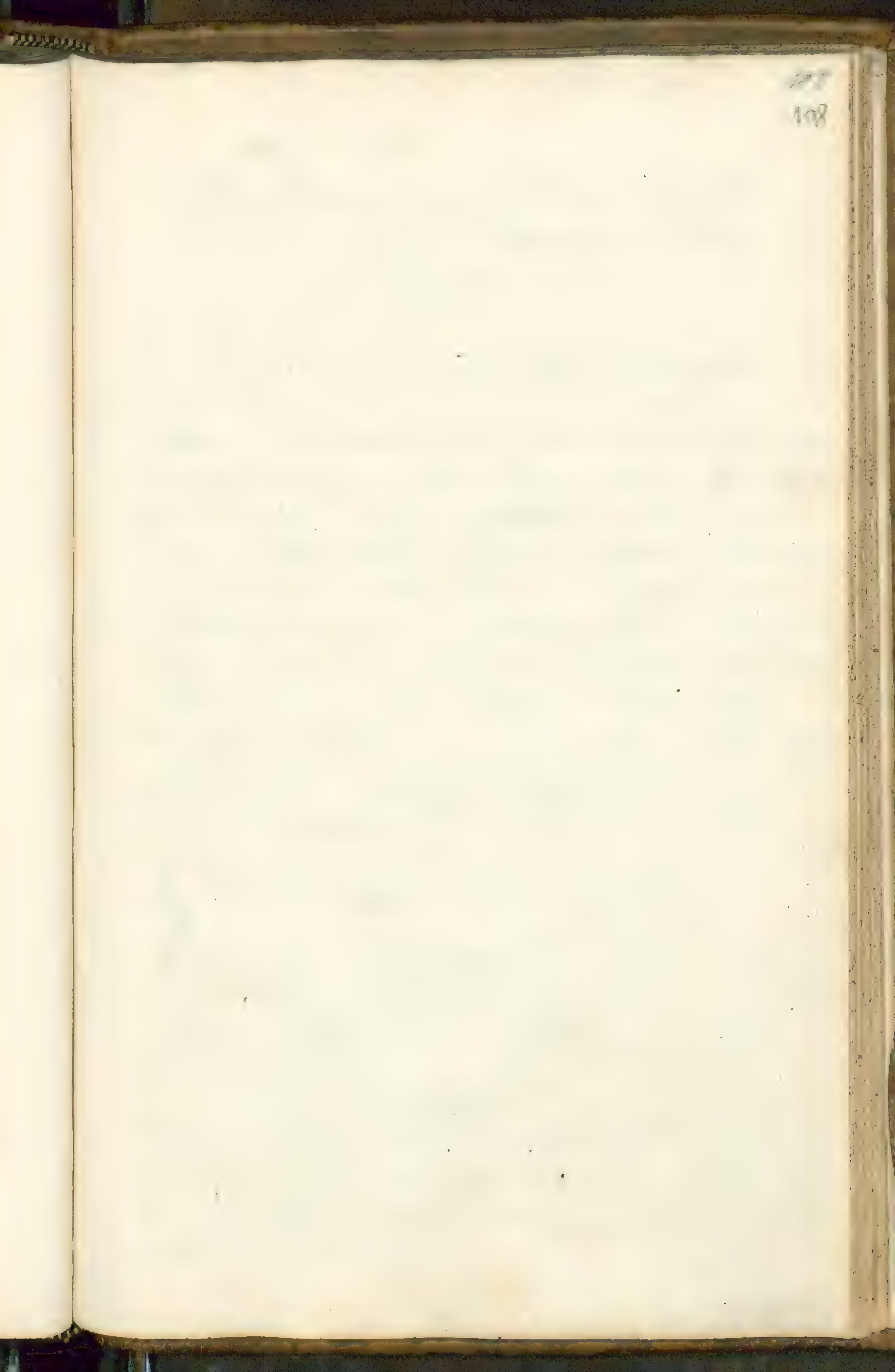
Zu 50 ℔. fleisch nimb 1½ kannen Saltz 4 loth Lorberbaum
blätter, so viel Rossmarin, und ein ¼ ℔ Salpeter,
schneide das fleisch in kleine Stücken a 2 biß 3 ℔ und
und mache es mit obigen gewürtz ein, mache es fest zu
in einem fässgen und kehre es täglich umb.


104









Receptes
Des Parfums du Duc de Montalte. tirés des meilleurs Parfumeurs d'Italie et d'Espagne

I.
Pour faire de l'eau de Musque

Prenés de la meilleure eau de Roses seize onzes eau des Roses musquées deux Onzes eau de Myrrthe quatre onzes, Storax Calamité vingt grains. l'on cuit cette eau là l'espace de quatre Credo dans un pot de terre neuf & que le tout bouille, aprés il le faut passer par une estamine fine, lorsque la dite eau sera froide, il la faut metre dans un flaccon de verre et y ajouter trente grains de musq bien pilé et détrempé avec le meme eau. Il faut encore y metre cinq grains d'ambre gris detrempé avec ladite eau de musque, on peut faire de pastilles de Benzoin et storax qui restera

2
Pour faire de l'eau des clous de Girofle

Prenes une livre d'eau de roses, deuse onces de clouds de Girofle ~~pile~~ bien piles, en le pilant il les faut arrouser de vin d'Espayne blanc, de la Capelle une quart d'une onze, un demy noix de muscade, le tout bien pilé l'un avec l'autre, puis le laisserés en infusion deux jours et deux nuits dans une vase de terre bien serrée, par apres l'ambiques au bain marie jusqu'à ce que toute l'eau en soit sortie, puis vous y metterés deuse grains de musq deuse de Civette et deuse d'ambre et le metterés apres dans un flaccon de verre bien serré.

3.

Pour faire l'eau d'ambre de Corduë

Prenés deux dragmes et demy d'ambre gris, une drayme et demy de musq et une de Civette, pilés le tout dans un mortier et arrousés d'eau de rose, jusqu'à ce qu'il soit palpable. Puis le mettrés dans une petitte bouteille au soleil l'espace de huit jours, aprés prendrés soixante huit onces d'eau de fleurs d'orange, cent vingt huit onces eau de rose, trente deux onces eau de roses musquées, six onces eau de benzoin, meslés bien le tout ensemble dans une grande bouteille et fermés le bien jusqu'à ce qu'on s'en veut servir.

4

Pour faire de l'eau de Benzoin

Prenés une livre d'eau rose trois onces de bon benzoin en poudre mettés le tout dans un alembique au bain Marie et le faites distiller jusqu'à ce que tout l'eau en soit sortie, de ce qui restera faites des pastilles

5

Pour faire des Finettes qui est une sorte de bougies que l'on allume à la chandelle et bruslé comme pastilles

Prenés une livre de Benzoin, une once storax Calamite, six onces Charbons de bois de Saulles le tout pilé ensemble dans un mortier de marbre jusqu'à ce qu'il soit palpable. prenés puis aprés deux onces de gomme d'adragant infusées dans l'eau rose deux jours, prenés la gomme incorporés tout avec le benzoin le storax et le saule, puis ajoutés y si vous voulés qu'elles soiend meilleures et dans une drachme d'ambre gris, une autre de Civette, l'ambre doit estre bien destruit dans l'eau rose pour la pouvoir meler avec la dite paste puis vous metirés le tout ensemble, si en cas que la paste est trop dure vous y ajouterés un

peu d'eau de roses et formerés les Pinettes le mettant Secher à l'ombre.

6

Pour faire les Charbons pour la Pinettes

Prenés de la saule et la mettes en petit bastons et le mettant dans un fourneau des Charbons et le couvrant de terre apres qui sera fait sortés le et le jettés dans l'eau de roses tous chaudes et puis les pulverisés et le passés par un tamis fin et le garderez.

7.

Pour faire des Gans d'ambre en Eleno et pour une seule paire

Prenés une paire de Gands, quinze grains d'ambre gris quinze de Civettes et cinq de musq, liquifiés l'ambre dans un petit mortier avec de l'eau de roses, sur un rechaud a feu, aprés l'avoir liquifiée ostés le du rechaud et y joignés le musq pilés fort menu, puis la Civette et de la gomme d'Adragant detrempée la quantité que jugerés a propos Frottés le Gands de la dite Composition avec un eponge. Advertissés que si vous y voulés mettre un peu de terre d'ambre pour donner couleur à vos gands, il faut qu'elle soit bien broyée dans le marbre et le mettant avec la dite Composition il faut la chauffer en la remuant bien. Advertissés aussy qu'auparavant que de mettre l'ambre sur les gands, il faut qu'ils ayent esté bien baignés dans l'eau d'ambre ou rose et parfumés des pastilles. Il est necessaire aussy qui soit bien secs auparavant que de leur donner l'odeur et les gands seront fait fortes et bonnes

8

Pour parfumer des Gands à moindre depence

Prenés les Gands et les lavés bien avec de l'eau claire puis secs vous les laverés une seconde fois avec de l'eau de rose. quand ils seront secs la seconde fois vous leur donnerés couleur avec la terre d'ambre melée avec la gomme d'adragant qui soit un peu molle et quand il seront à demy secs, vous

les parfumerés beaucoup avec de Pastilles

9.

Pour faire un autre eau de clouds de Girofle, Fort excellente.

Prenés une livre d'eau de Rose, demy livre d'eau fleurs d'orange une once et demy des clouds de Girofle une dragme de Canelle, que le tout soit bien pilé et palpable, puis cinq grains de musq et dix d'ambre gris, le tout bien broyé et mis en infusion dans un vase de verre bien serrés durant trois jours et trois nuicts puis distillés le tout au bain Marie tirant double eau, s'il se peut. Advertissés, que pour faire de pastille de ce qui reste, il faut mettre les Clouds et la Canelle dans un petit linge ne vaillant qu'à bruler.

10.

Pour faire un Excellente Eau d'Ange.

Prenés une demy livre d'eau de Rose, neuf onces d'eau de fleurs d'orange, trois onces d'eau de Iasmin, deux dragmes de Benzoin, une dragme Storace Calamite Sandal Citrin trente grains, canelle dix et clouds de Girofle douze grains, noix de Muscade onze, Tinua cinq et d'ambre gris cinq grains liquifiés le dans une vase de Verre et le faites bouillir une heure au bain Marie après en estre sorty coulés le tout et le remettés dans une vase de verre bien serrée

11.

Excellente Eau d'Ambre faite à Venise

Prenés huit onces d'eau de Rose, Essence de Citron, ou eau de Citres quatre onces, eau de Myrthe deux onces, Storace Calamite, Benzoin bois d'Aloës et de musq de Chacun quatre quarat, puis faites le bouillir dans un pot de terre vernis au feu lente couvert, luttés le avec la paste, mettés le au soleil sans le decouvrir l'Espace de quinze jours et apres l'eau sera faite ce qui reste est pour faire pastilles

12.

Façon d'eau d'Ange a Venise

pour couper court

Prenés huit onces d'eau de rose, ou bien les eaus de la recepte precedente et mettés y de Benzoin, Storax, de la Canelle, des clouds de Girofles tout entiers autant que de la recepte precedente, et deux Carats de musq, puis faites la un peu bouillir d'avantage que la precedente et le mettés au Soleil quinze jours et puis serrés le dans un vase de verre.

13.

Façon d'eau d'Ange de Malthe.

Prenés une livre d'eau de Rose, une livre d'eau de fleurs d'orange, une livre de tres-feuilles odorans, une once de Storax Calamite, une dragme de Canelle fine et vingt de Girofles, brisés le tout, et faites bouillir dans un pot de terre Venissé jusqu'a ce qu'il soit reduit aux deux tiers, et quand l'eau sera consumée la moitié de ce qu'elle doit estre, mettés y deux grains de musq, deux d'ambre et deux de Civette, et reduisés apres la dite eau, a ce qui a esté dit, la serrant bien pendant quelque jours. Si vous aprenendés qu'elle devienne trouble, mettés y au lieu de clouds et de la Canelle deux onces d'eau de chacun et apres quelques jours la serrés.

14

Pour faire d'Excellente Opiate a blanchir les dents et fortifier les Genzives

Prenés demy onces de sang de Dragons pulverisés, un demy une once et demy du miel Rosat, demy onse de Sucre, demy once Canelle pulverisée, du bol d'Armenie, de porcelain du levant demy once pulverisé, de mastic pulverisé demy once, du coral pulverisé le tout melé ensemble vous ferés un tres excellent opiate pour les dents.

15.

Pour faire un excellente Eau de Parfum de la Duchesse de Monthalte.

Prenés Benzoin, Storax Calamite, Canelle et Clouds de Girofles de chacun une once bien pilé et passé par le tamis, mettés le dans un terrine bien vernisée avec de l'eau

Rose et d'Orange, la quantité que l'on vous semblera puis vous prendrés de l'ambre musqué et de la Civette, de chacun un dragma, pilés le bien et tout melés avec les dites eause, couvrés bien la terrine, a fin que les eaux ne s'exhalent point par l'espace de trois grands jours, Apres vous distillerés tout au bain Marie ou au feu lent, l'espace qu'il faudra pour faire sortir tout l'eau et le reste peut servir a faire bonnes pastilles, Canelle et Cloux seront demyes

16.

Pour faire de l'Eau de Musque tresexcellente et tres curieuse.

Prenés seize onces d'eau de roses deux onces d'eau d'orange, un quart once de Benzoin une Drachme de Storax Calamite mettés y la grosseur d'une noisette de sucre et autant de Benjoin de Benine, deux clous de Girofles un petit morceau de Canelle un petit moureeau d'escorce de Citron seche, douze grains d'ambre gris, six de musq et dix de Civette mettés le tout sur le feu jusqu'a ce qu'il commence à bouillir et quand il aura commencé que l'entrés du feu ... fermerés bien de peur qu'il ne s'evapore le reste est bon pour faire des pastilles, clouds et canelle demy.

Paste d'ambre pour la Moustache

Prenés un petit mortier de Bronze, mettés y une drachme d'Ambre, une scrupule de Civette plus ou moins, autant de Musque de Levant douze grains bien pilé mettés le ensemble dans le mortier sur le feu, jusqu'a ce que l'ambre se fonde apres qu'il est fondu otés le du feu et joingés y puis huile de jasmin pour le pouvoir reduire en façon d'onguent qu'il ne soit trop liquide ny dur et gardés puis apres cette composition dans une boette d'argent, elle est bonne pour frotter toutes choses, que l'on veut qu'elles sentent bien memes les gands.

18.

Pour faire des Pastilles dures, desquelles usoit Charle quint apres sa Maladie ou estant encore debile

Prenés trois livres et demie de Sucre fine, l'eau ...

once de Corailles preparé, demy onces de Perles preparées une drachme d'Emeraude preparé tres fine, demy quart d'onze de Bole Armenie fin, vingt quatre grains de Pierres de Bezoard autant de Corne de cerf, et pulverisés deux dragmes d'ambre gris, une drachme de musq, Eau de Buglose nommé Eau de langue de beufs, des Fleurs d'orange et des Cerises noires. Vous en ferés des Pastilles avec un peu de gomme d'adragant mettant la dite gomme avec ces Eaux.

19

Pour faire excellente Pinettes

Prenés une livre de Benzoin deux drachmes de bois d'aloés demy once de Storax, trois onze de Charbons de Saulles, avec trois onze de Charbons de bois de pin, le tout reduit en poudre fort subtile, puis aprés vous prendrés deux dragmes d'Ambre gris avec deux de Civette, le tout bien broyé avec la gomme d'adragant et de la gomme Arabique delayé avec de l'eau de rose, jusqu'à ce qu'il soit fait une pasée pour faire des pastilles pinettes.

20.

Pour faire une excellente Pastille à bruler

Prenés une livre de Benzoin en larmes bien infusé dans de l'eau Rose de la meilleure, mettés le sur des Cendres chaudes et qu'elle soit presque preste à bouillir deux Drachmes de Bois d'Aloés, autant de Beaume blanc en Coque, une onze Storax Calamite, Ambre Civette musque, une drachme de chacun, et puis mettes le tout ensemble sur un feu lent et faites en les pastilles

21.

Autres Pastilles à bruler tres Excellentes.

Une livre de Benzoin en larmes, quatre onces de Benzoin de Bonines une once de Storax, deux drachmes de Beaumes blanc en coque, autant de bois d'Aloés

Roses de Prouvin Mistiros ou Aspic (n'en pouvant pas bien expliquer le nom a present) de Rosmarin, de l'escorce d'Orga, de chacun la pesanteur d'une demie drachme, estant bien mis en poudre et passé par le tamis. puis delayerés et deferorés le sur un feu lent, vous delayerés le Storax avec de l'Eau rose, puis estant delayé vous y mettés les poudres, aprés remettés le sur le feu et joignés y de l'ambre et de Civette de chacun deux drachmes, et sur la fin quand vous voudrés fair les Pastilles vous y joindrés encore deux drachmes de musq detrempé avec de l'eau rose que vous metterés dans la dite Composition et ferés les pastilles le plus vite qu'il sera possible.

22

Pour faire une Excellente Eau d'Ange

Prenés huit livres d'Eau des fleurs d'Orange, quatre livres d'eau rose un livre de Benjoin et autant d'ambre de musq selon la force que luy voudrés donner ou une Drachme, pilés et pulverisés le bien et le mettés tout ensemble dans un pot de terre bien viny et s'il estoit d'argent il en est tant mieux puis mettés le tout en infusion vingt quatres heures sur des Cendres chaudes et aprés mettes la dite infusion sur un feu lent jusqu'a perdre le quart ou le tiers puis passés le par un estamine et le mettés dans un vase de Verre ou d'Argent bien serré, jusqu'a ce qu'il soit froid, y joignant aprés un scrupule de musq et deux d'ambregris detait en le fermant le plus serré que se pourra.

23

Pour faire de pourpoints et gands lustrés sans y mettre d'Ambre, musq, ny Civette.

et l'on jugera qu'il y aura quantité d'odeurs.

Prennés un peu de gomme d'adragant, qu'il soit un peu detrempé avec de l'eau d'Ange, et defaites la bien dans un mortier en y jettant un peu de storax liquide et un peu d'aigre de lymon, et quand vous jugerés que tout est bien melé, mettés y une demie once de beaume noire le mettant petit à petit et le remuant sans cesse, quand il sera bien defait, mettés le sur le feu et quand il commencera a escumer tirés le hors du feu et mettés y puis après la quantité des eaux d'odeurs que bon vous semblera c'est a dire d'eau d'ambre et de musq. Advertissés qu'en mettant les eaux il faut qu'elle soit un peu chaude, et le tout remuer jusq a ce qu'il soit palpable et bien defait, parce que le beaume se peut mettre en petit boulets. Advertissés aussy que les vases ou vous metterés la dite composition soient de couleurs obscure et noire, c'est a dire qu'il ayent deja en la terre d'ambre. Les gands ou les peaux doivent estre bien parfumes avec de bonne pastilles avant que d'y mettre la couche.

24.

Pour faire d'excellentes cassolettes de quoi se sert le Duc de Monthalte.

Prenés une livre de Benzoin en larmes, quatre onces de storax calamite, une once de bois d'aloés, une demie once de sucre, une drachme de canelle, une once de clouds de girofles, demie once de sandale citron, une drachme d'ambre, une de civette, une demie dragme de musq tout bien poudré, mettés y l'eau rose ou d'ambre la quantité qui sera besoin. Advertissés que la cassolette peut servir six mois durant en l'entretenant de l'eau de senteur.

25

Memoire pour faire deux pasts de sorbet

Prenés deux blancs d'oeufs, le jus de deux citrons, deux livres de sucre, mettés le tout dans un poislon avec demy pot

d'Eau et une demie drachme de Musq laissés le cuire tout ensemble un peu de tems au feu lent. apres ostés le et y ajoutés le surplus de l'eau jusqu'a deux pots au lieu de musque vous pouvés y mettre demy once de Pastilles a manger et il faut passer cette boisson par un linge fin et le faire glacer.

26.

Pour faire de l'eau de Cerises.

Pour deux pots d'eau de Cerises, prenés en trois livres, ostés leur les queues et les noyaux mettés les dans une terrine et les escrasés le mieux qu'il sera possible puis y mettés vostre eau et une livre de Sucre laissés la infuser deux heures aprés passés la dans une chausse jusqu'a ce qu'elle soit claire. vous pouvés aussy y adjouter les Pastilles comme au sorbet.

27. Du Conte de Ribenays

Pour faire l'Hypocras.

Mettés deux pots de vin dans une terrine neufue avec une livre et demie de Sucre une demie once de bonne Canelle concassée, de la coriandre à proportion de la moitié de Canelle, deux douzaine d'Amandes douces et une demie douzaine d'ameres qu'il faut piler à moitié le Jus de 4 Citrons et l'écorces premieres de deux, deux ou trois clous de girofles pilé avec fort peu de fleurs de Muscade, laissés le tout à infuser ensemble l'espace de 4 ou cinq heures, puis passés vostre infusion par une chausse de bazin trois fois, quand vous y aurés par avant jetté deux cuillerrées de lait quand vous ne le trouverés bien clair apres l'avoir passé la troisieme fois le mettant dans un verre net vous le passerés encore une fois, et si vous aymés le musc et l'ambre on y peut mettre de l'apprété, si le vin n'est trop fort, il n'y faudra pas tout à fait tant de Sucre.

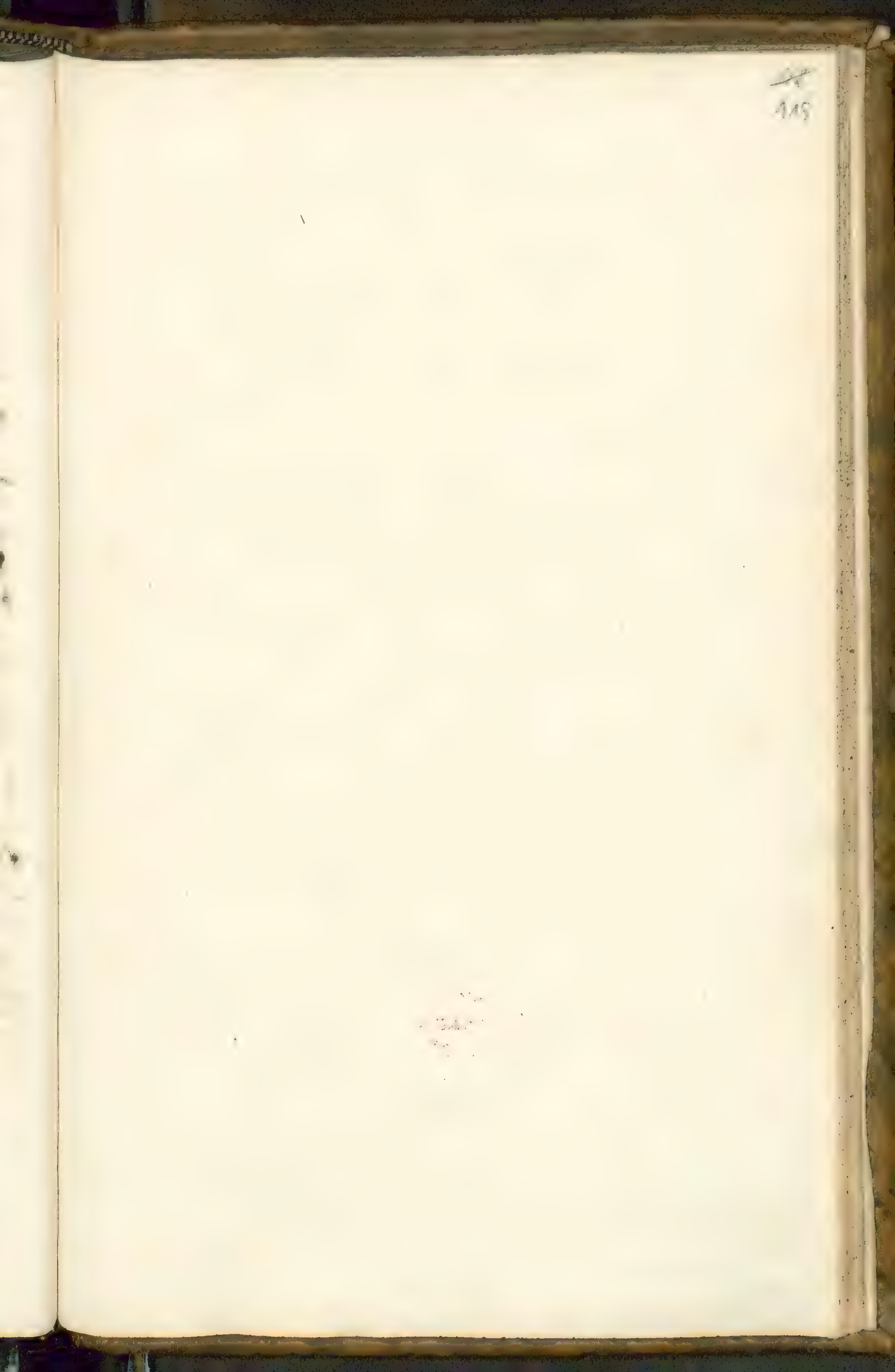
Pour faire l'Eau de Vie par Infusion.

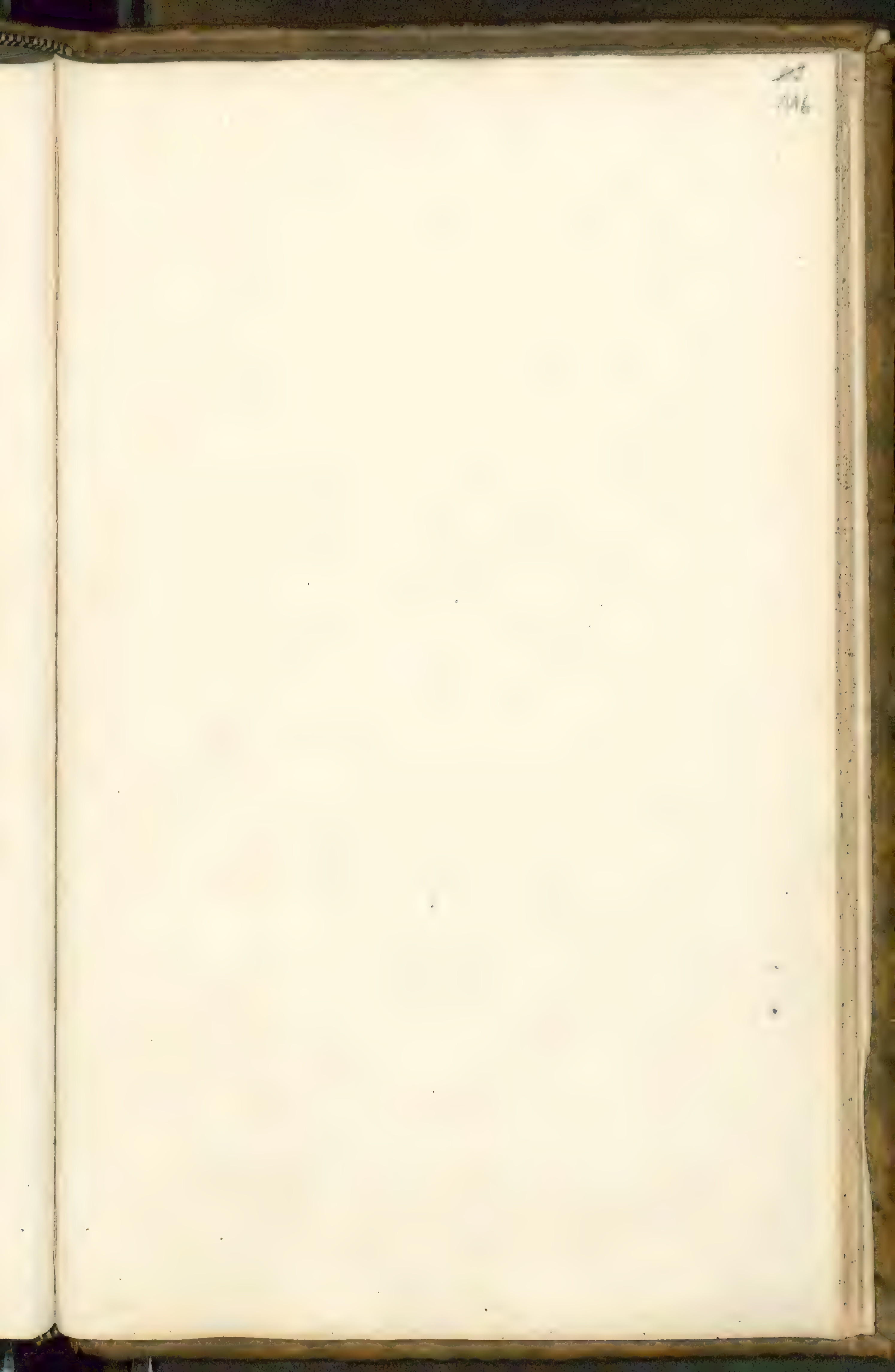
Il faut deux quart d'eau de vie, de Rhin, sans aucun mauvais goust bien distilled. deux livres et demie de Sucre fin, trois onces de Coriandre sans piler, deuse Clouds de Girofles rompües, demy once de Canelle fine & un peu concassée, dix grains d'ambre gris, Cinq grains de musc et les Zestes de 4 Citrons.

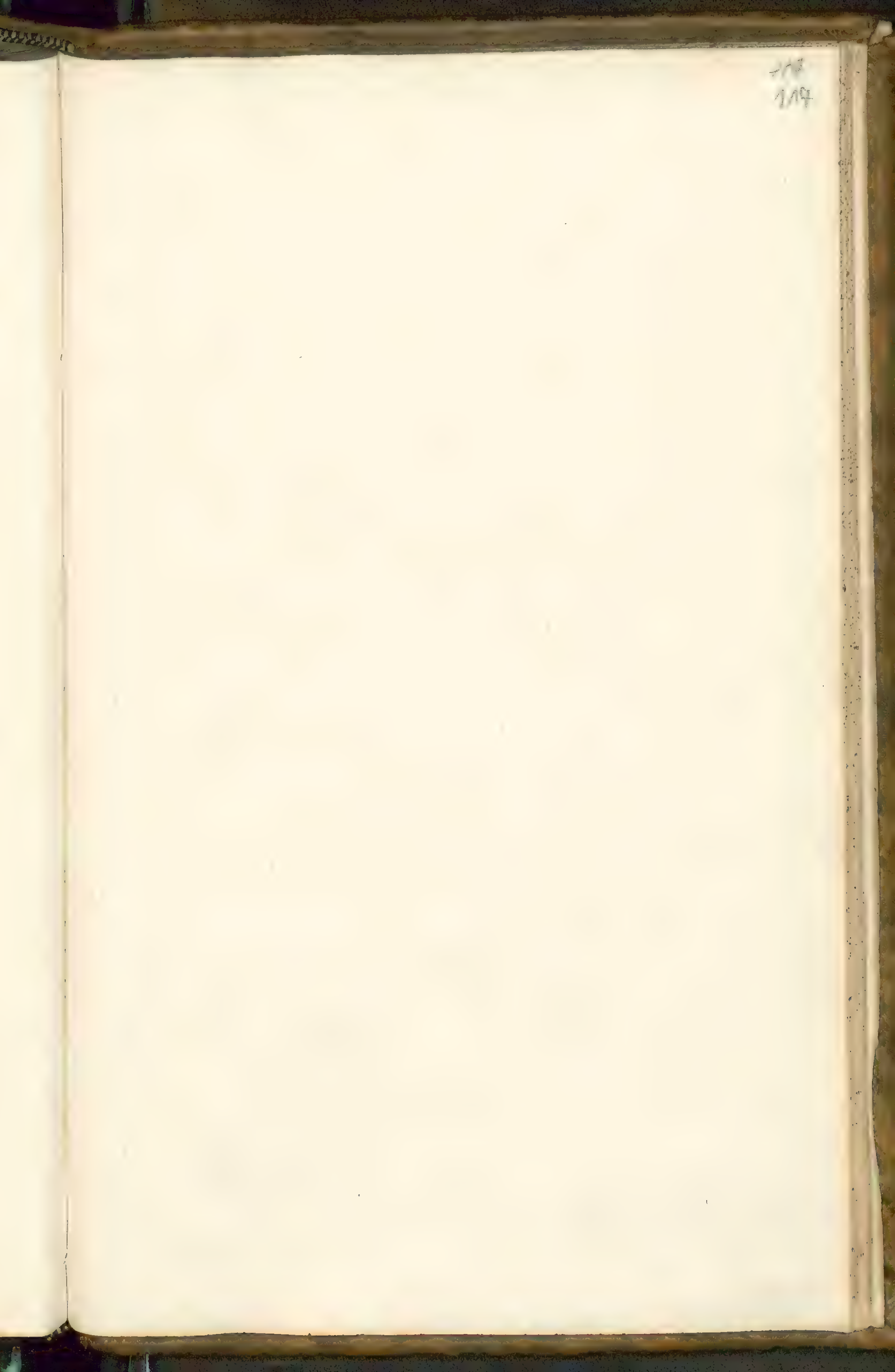
Prenés premierement une bassine de Cuivre rouge bien nette et la frottés d'un peu d'huile d'amandes douces, puis mettés y vostre Sucre, Cassé par des petits mourceaux, avec demy quart d'eau, mettés cette poile sur un feu de Charbon, faites bien fondre le tout et laissés cuire ce syrop, jusqu'à ce que mettant le doit dans un verre d'eau froide il se fasse comme un petit Corps cela estant retirés le du feu et mettés dedans vos deux quarts d'eau de vie et mettés le tout dedans une cruche neufue demi... et quand cela sera à moitié froid, mettés toutes les autres drogues cy dessus mentionées dans la cruche et la bouchés bien, laissé la deux jours sans y toucher, lequel tems finy vous la passerés dans une chausse de bazin, qui ne serve qu'à cela, deux ou trois fois, jusqu'à ce que vous voyiés qu'elle soit bien clair et elle est faites.

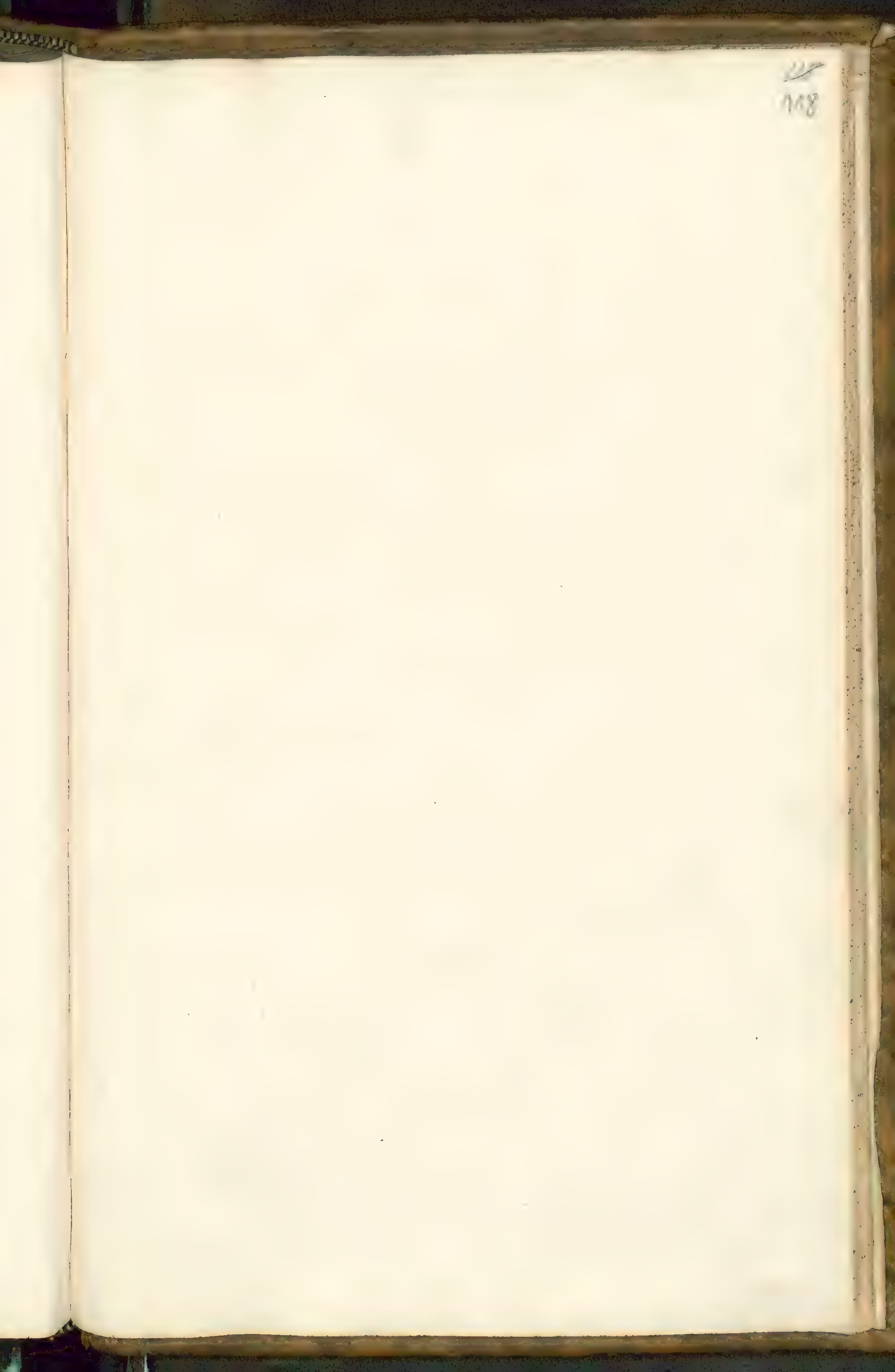
Pour preparer l'ambre et le musc faites chauffer un petit mortier de fonte, puis mettés y dedans du sucre Candie demy pilé et aprés l'ambre gris et le musc pilés en poudre bien fine, en suite vous le metterés tout en telle liqueurs et Confitures que vous voudrés. &c.

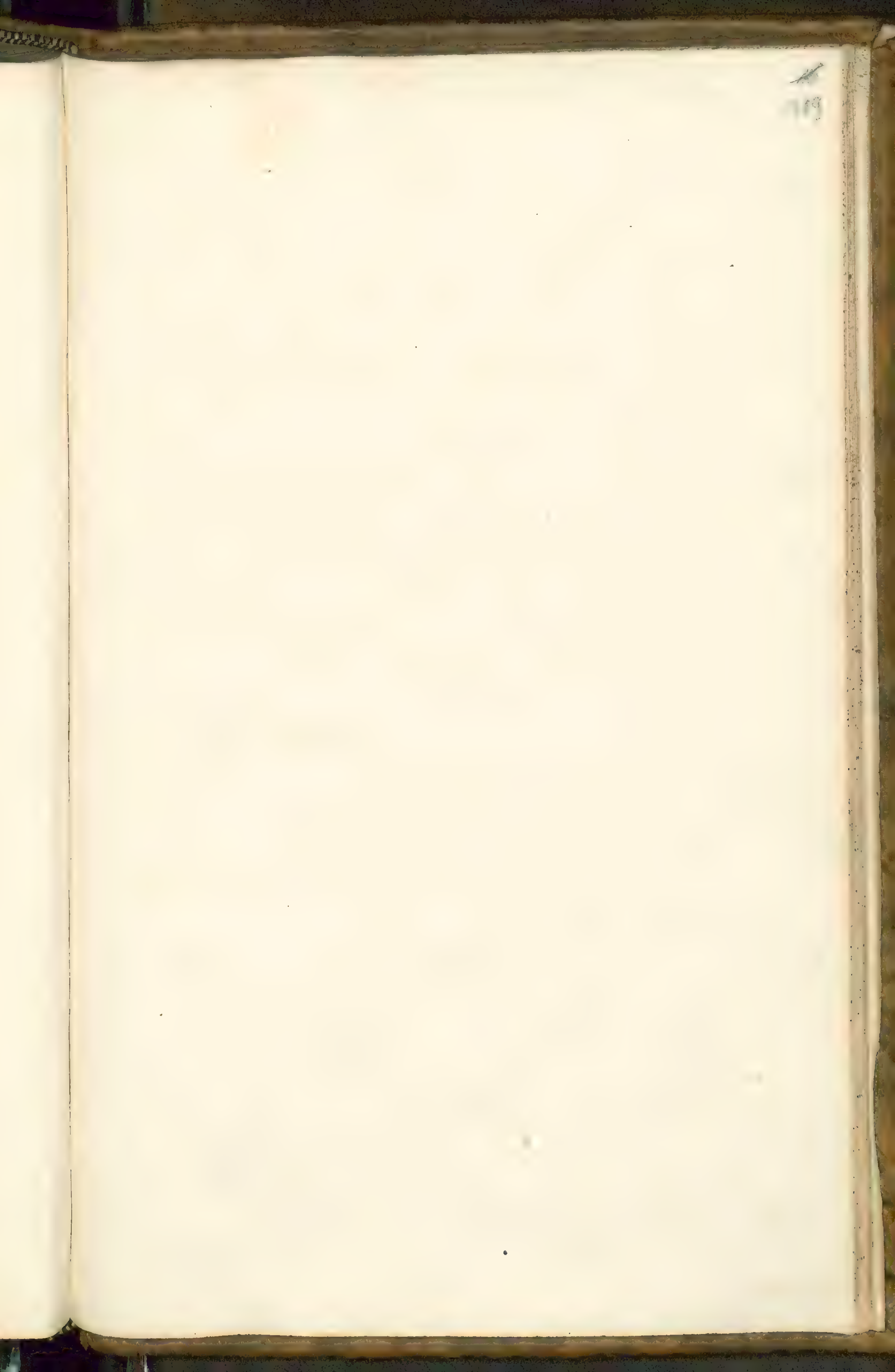


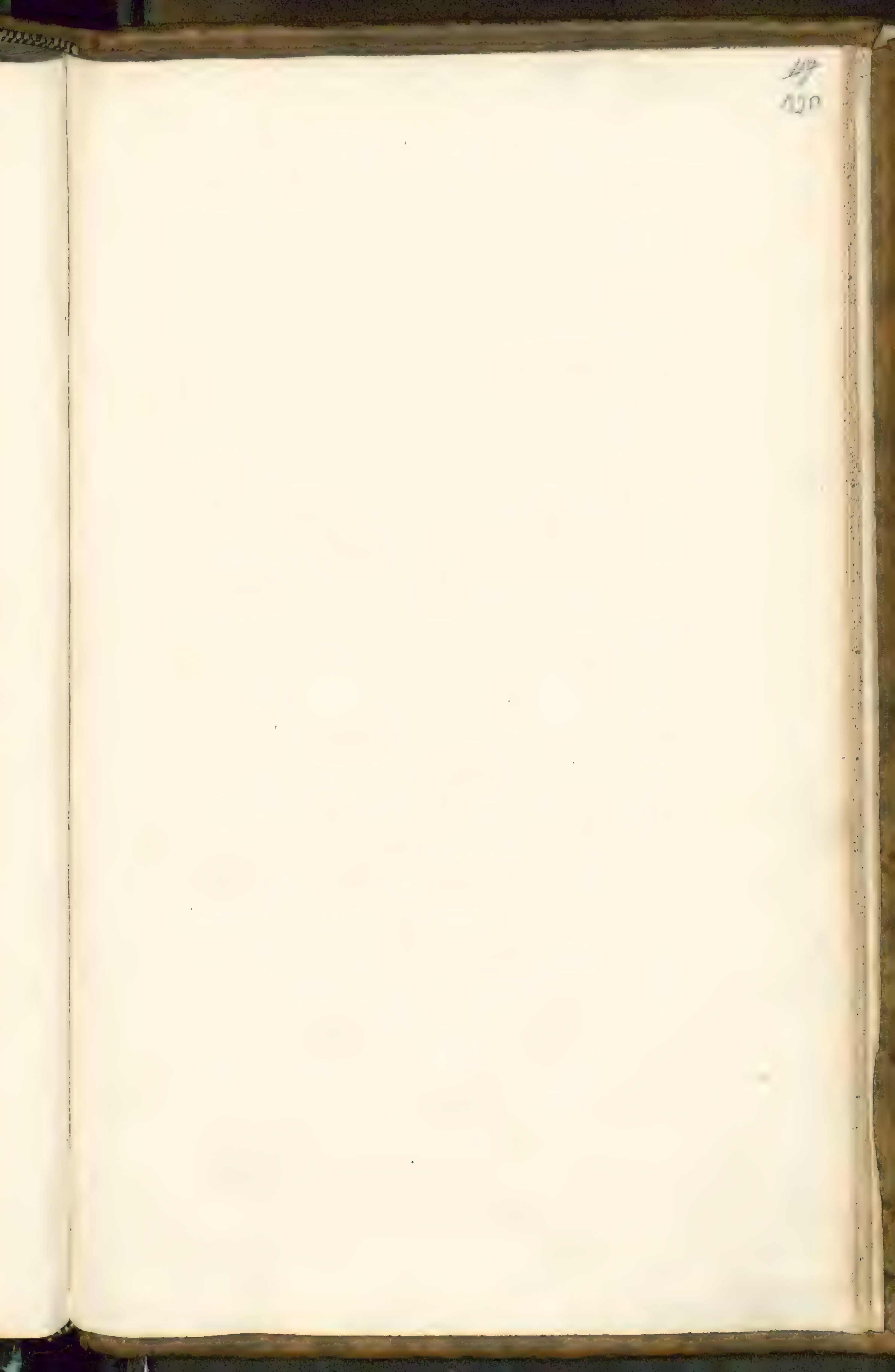


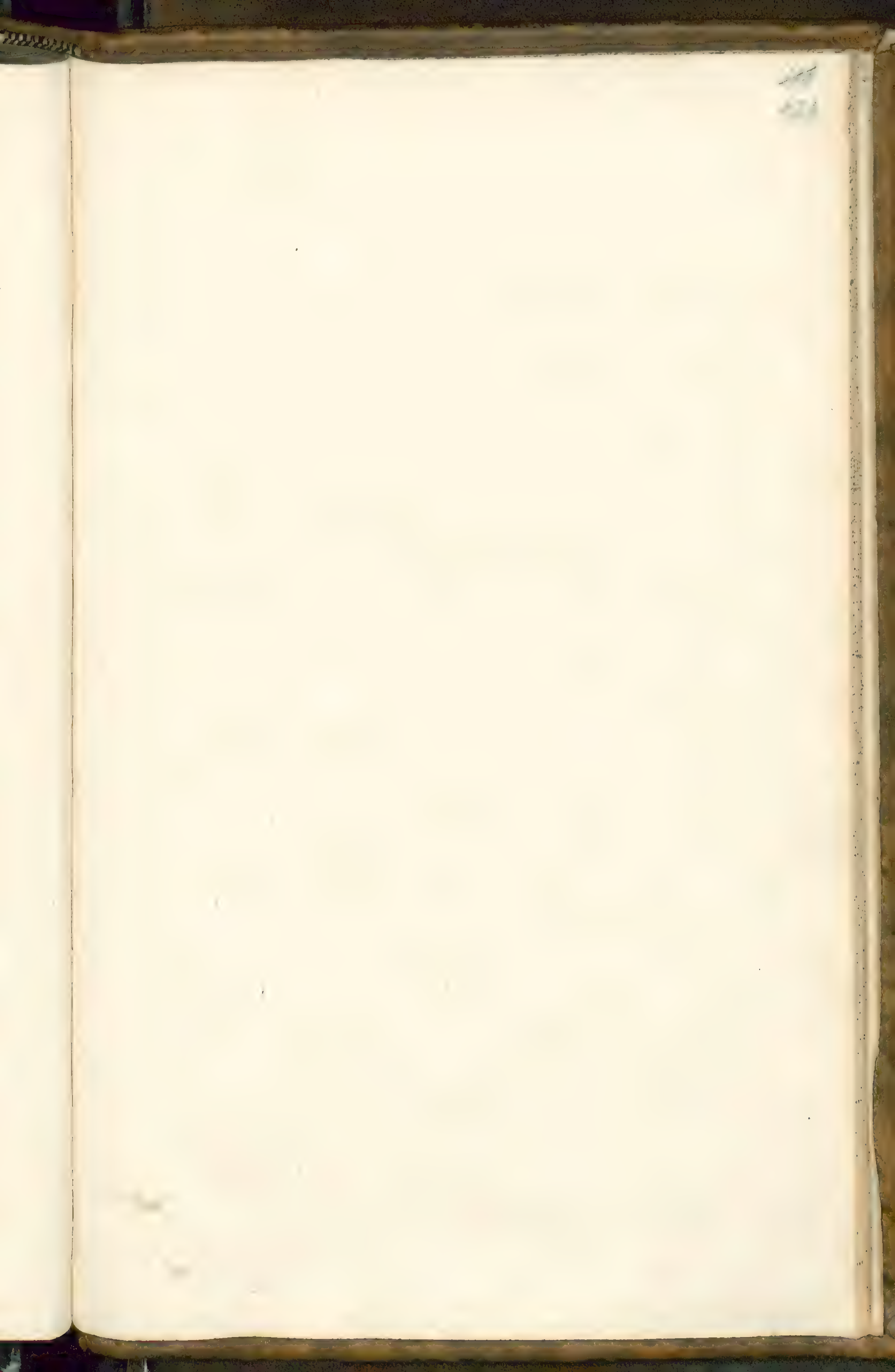


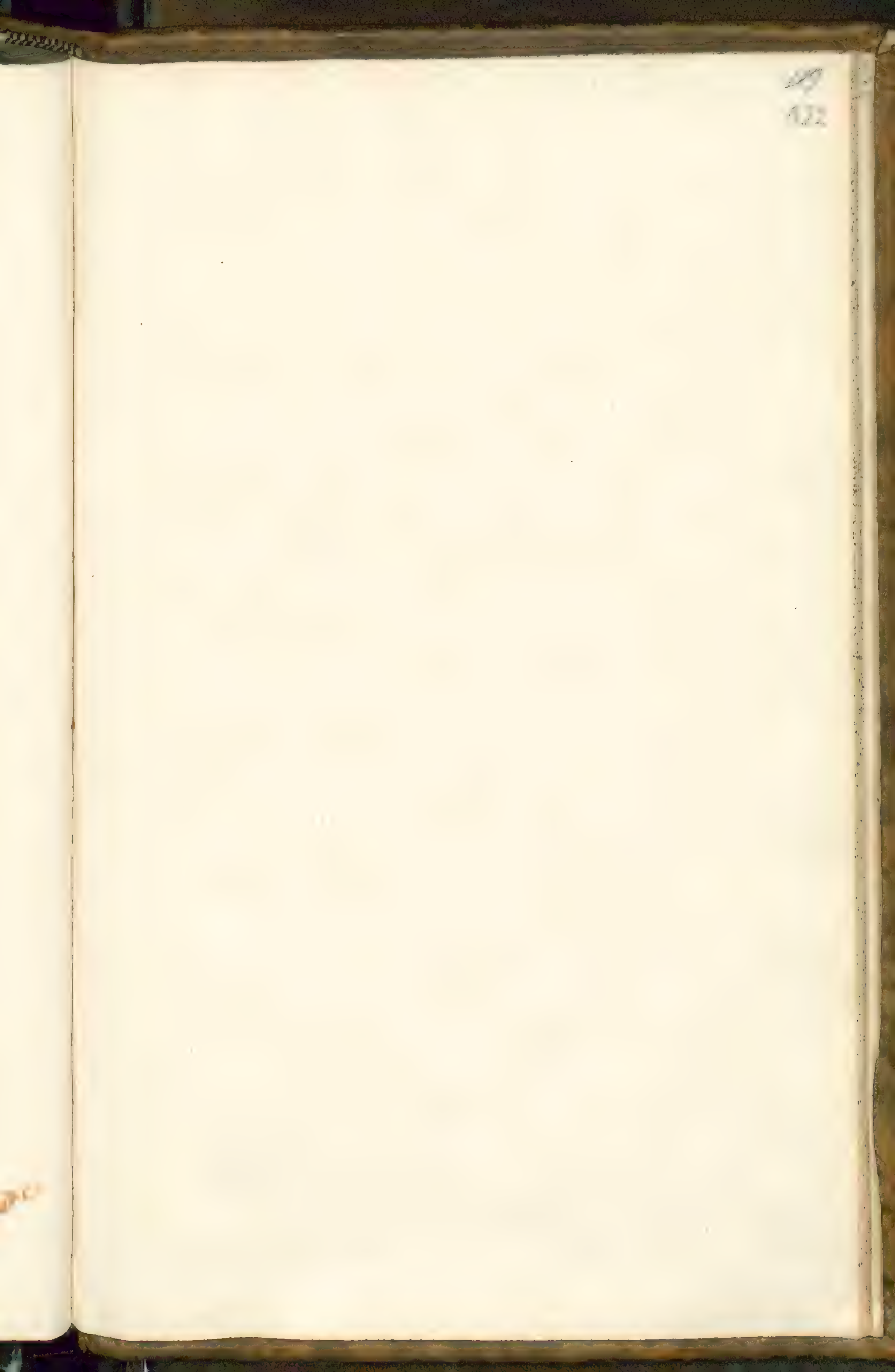


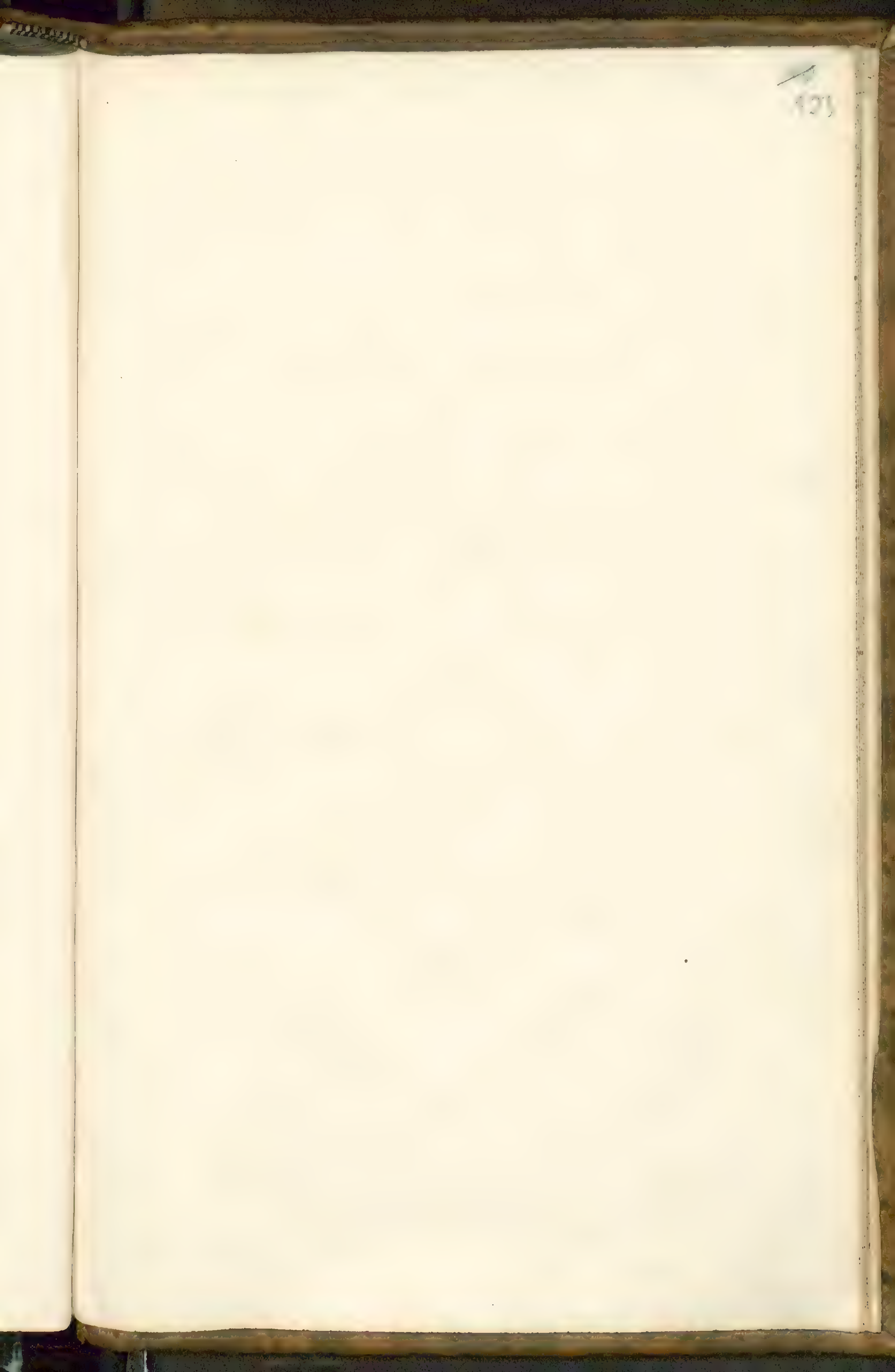


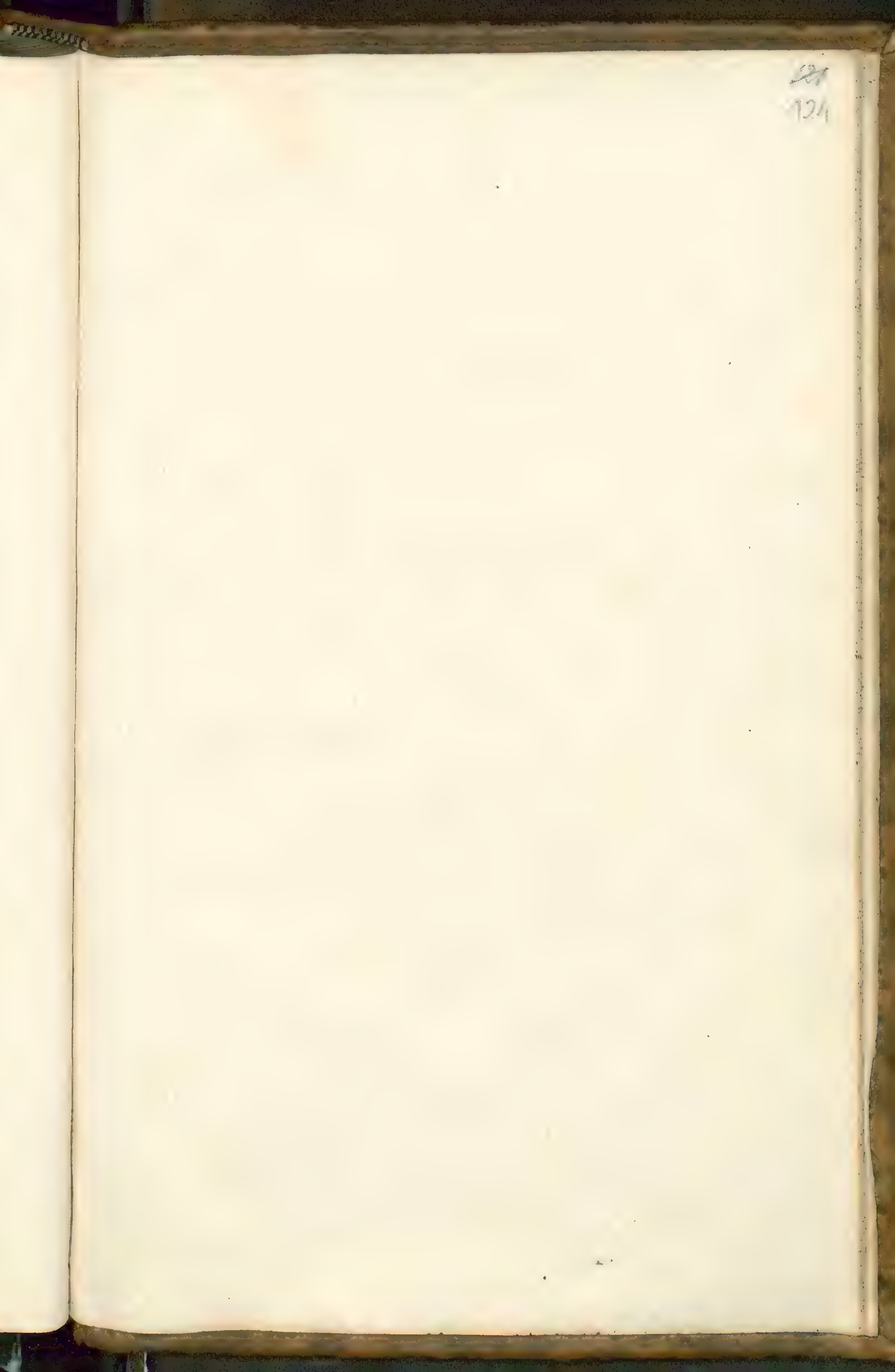




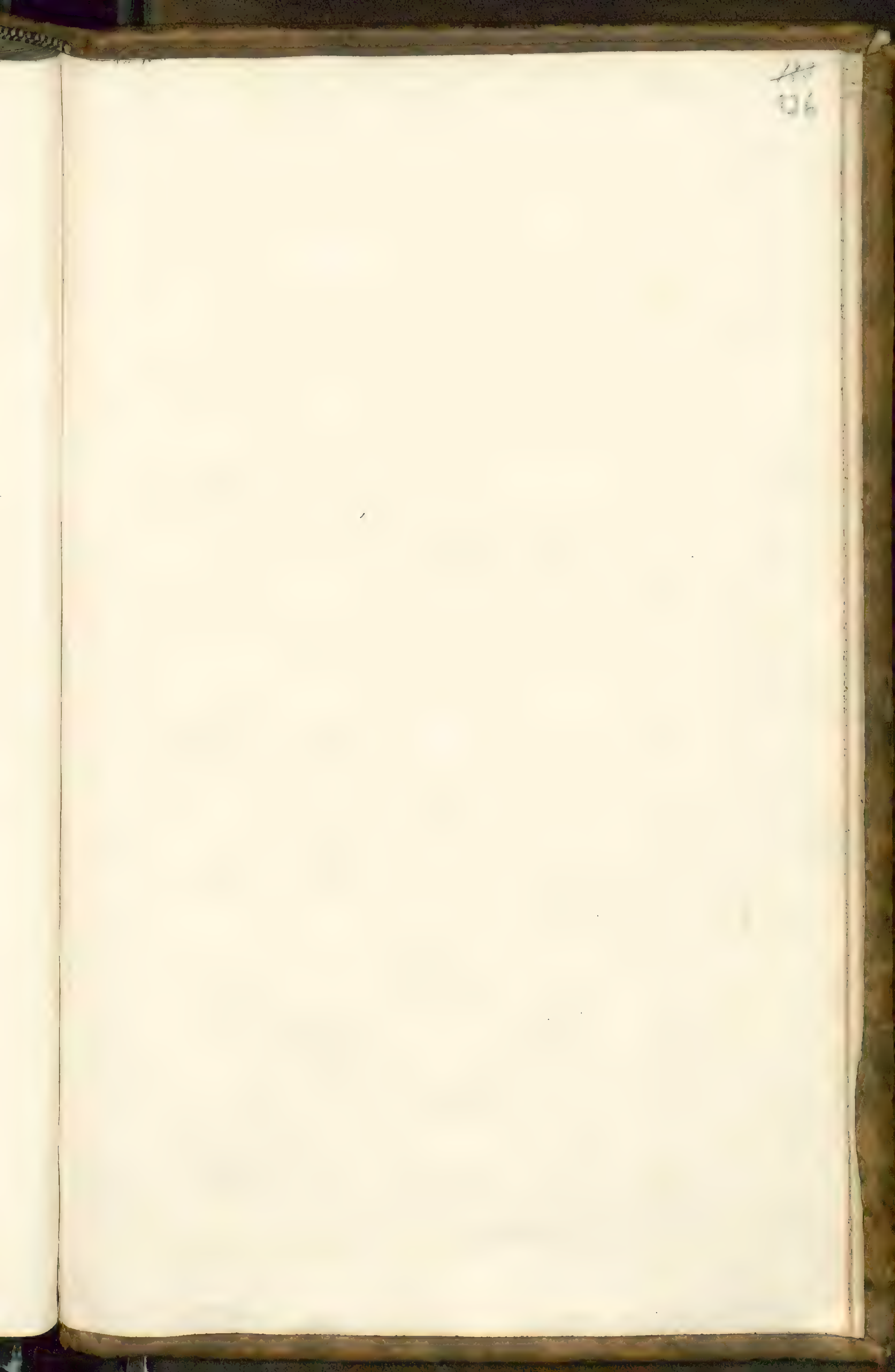


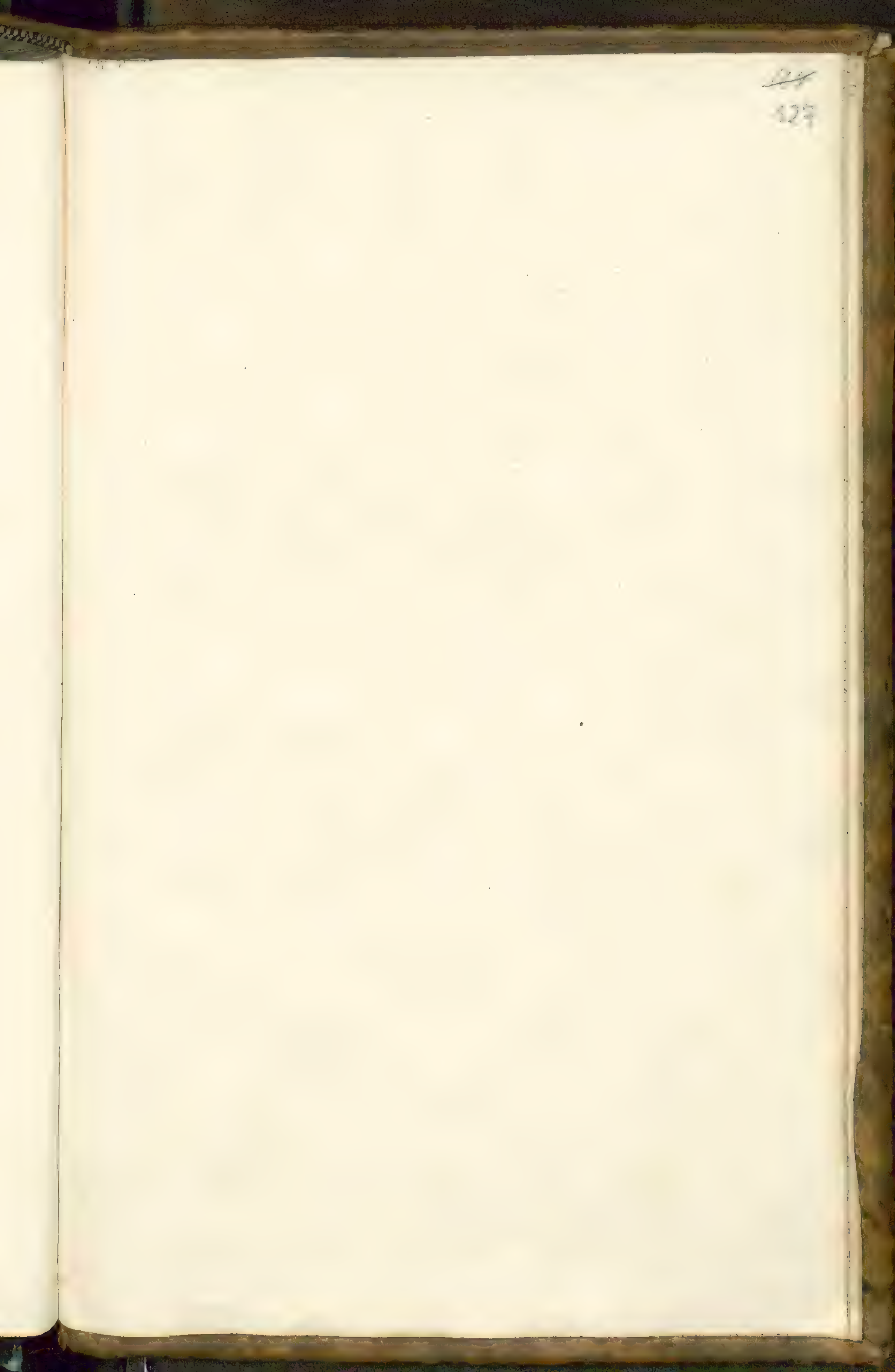


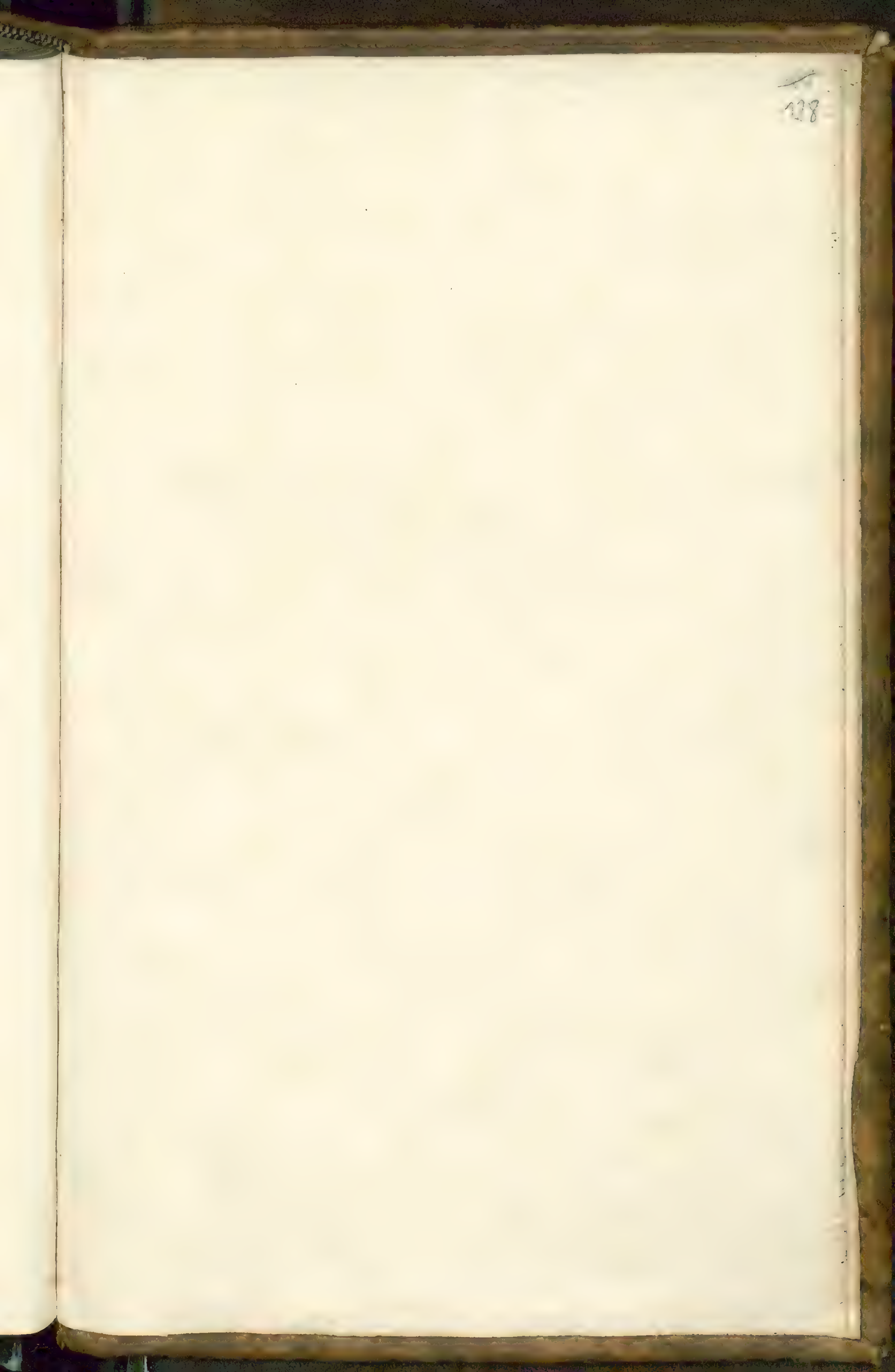


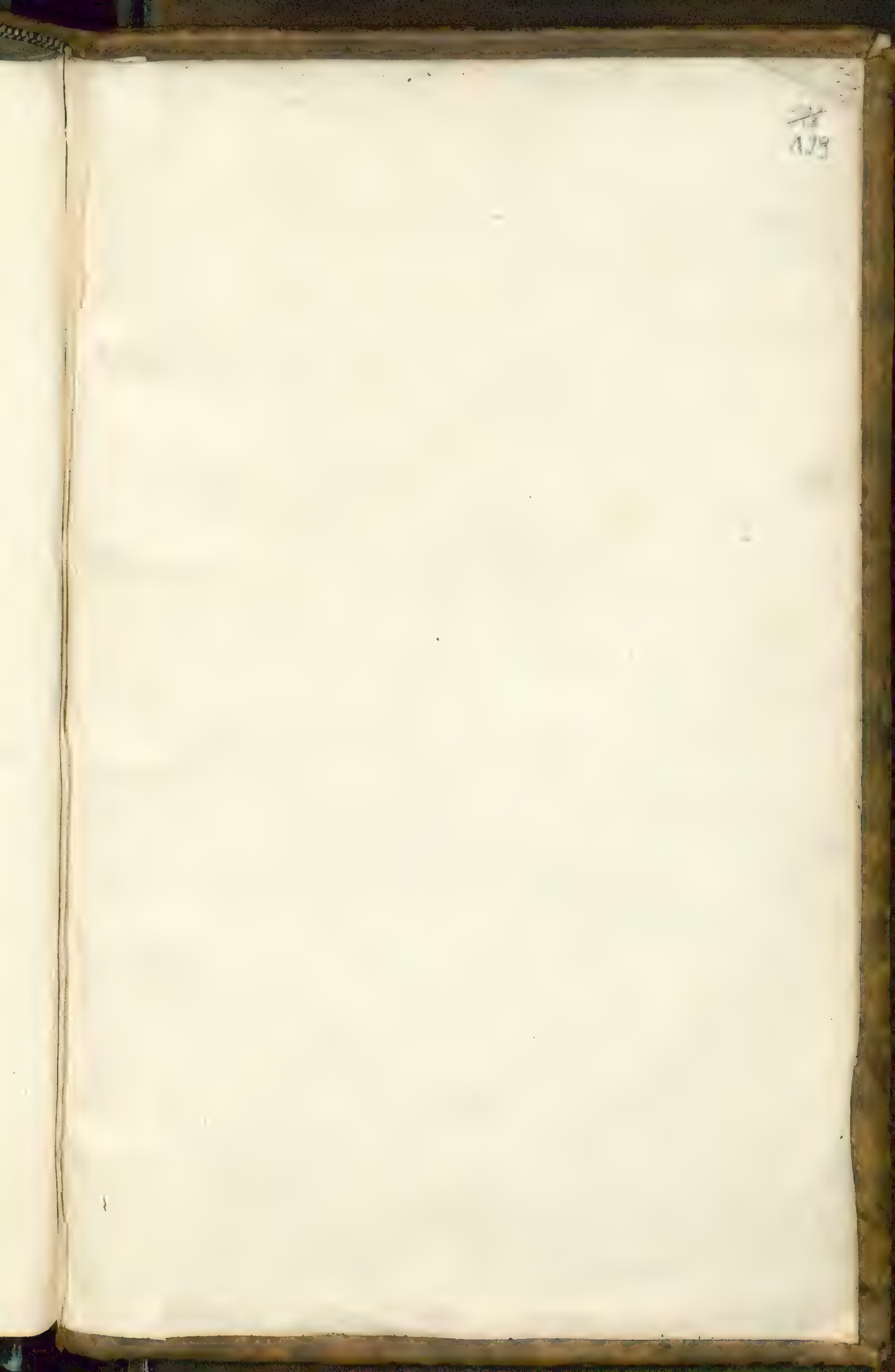

124

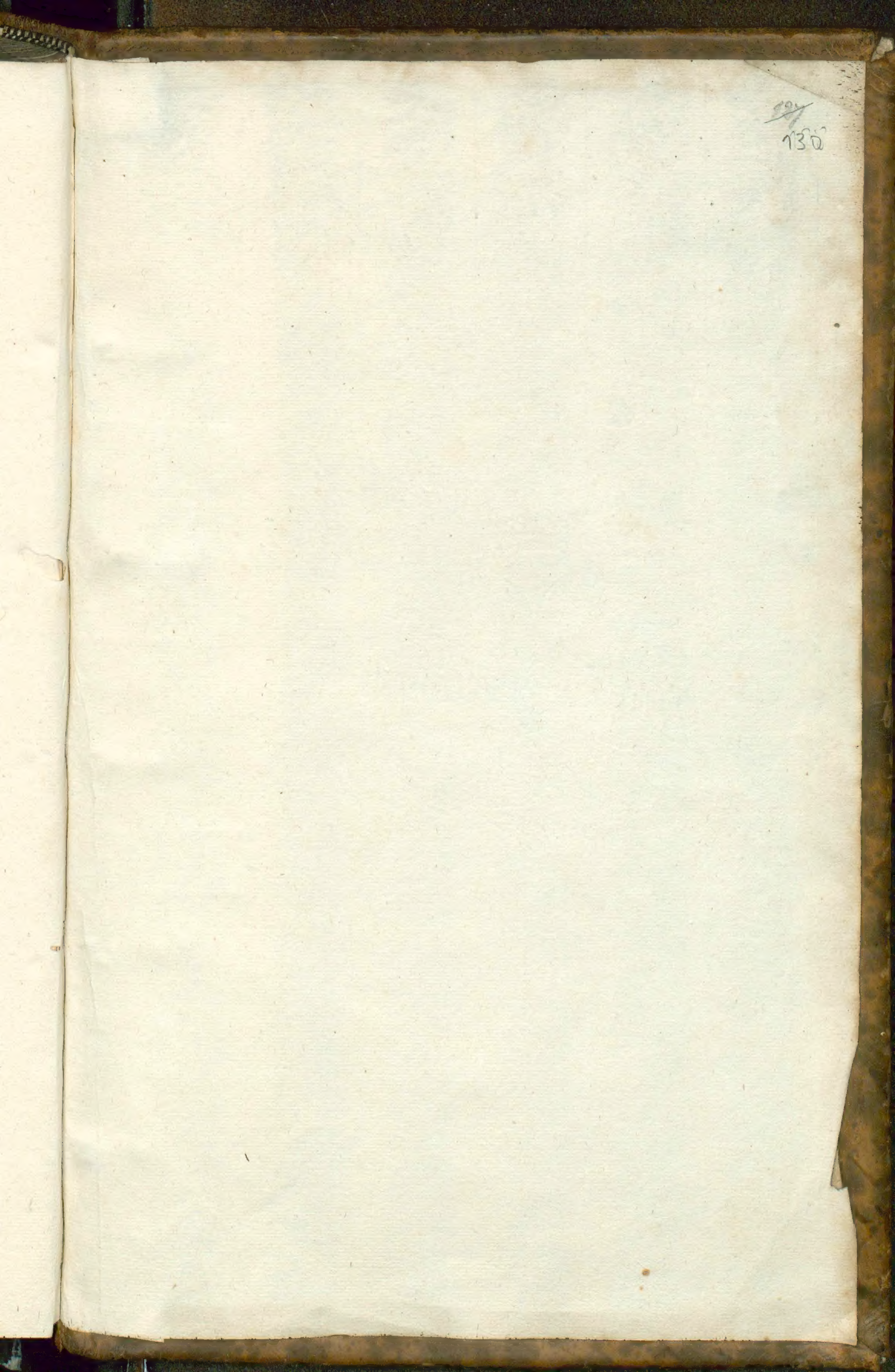












130

